# Der
# Weinbau
in
# Süd-Deutschland,

vollständig dargestellt

von

**Joh. Ph. Bronner,**

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft rc. Mitglied.

## Sechstes Heft.

(Der Weinbau im Main- und Taubergrund und in der Würzburger Gegend.)

Mit zwei lithographirten Tafeln.

Heidelberg,

Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.

1839.

# Der
# Weinbau
des
## Main- und Taubergrundes und der Würzburger Gegend
in seinen Einzelheiten dargestellt

von

**Joh. Ph. Bronner,**
Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft ꝛc. Mitglied.

Mit zwei lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.
1839.

# Vorwort.

Der Main ist ein für den Weinbau höchst wichtiger Fluß, dessen beiderseitige Ufer in einer großen fast ununterbrochenen Längenausdehnung, von Aschaffenburg bis über Bamberg hinaus, mit Reben bepflanzt sind. Seine Produkte gehören theilweise zu den vorzüglichsten Deutschlands; namentlich darf Würzburg auf diese Auszeichnung stolz sein, das nach einigen vorzüglichen Punkten des Rheingaues, wohl den zweiten Platz unter den besten deutschen Weinen, und zwar mit Recht, einnehmen darf. Das Flußbett des Maines bildet die Grenze des Odenwaldes und Spessarts, und schneidet sich in verschiedenen Windungen und Richtungen theils durch ein Muschelkalkflötz, das von Wiesloch über Mosbach bis nach Franken, Würzburg, Ochsenfurth rc. hinüberzieht, theils durch den älteren Sandstein, der von der Bergstraße über den Odenwald und Spessart rc. hinreicht. Letzterer wird iu einem Halbzirkel von Aschaffenburg bis Lohr und Gemünd von dem Maine begrenzt. Diese gegen den Spessart gekehrte Seite oder das rechte Ufer enthalten die

eigentlichen Weinlagen, in einer wenig unterbrochenen Reihe, und nur wenige finden sich auf der linken Seite, was die folgende Beschreibung der einzelnen Orte zeigen wird.

Die Einzelnverhältnisse dieser Gegend werden am Schlusse in einer vergleichenden Zusammenstellung gegeben werden, woraus sich die eigentliche Karakteristik des Weinbaues dieser Gegend am deutlichsten ergeben wird.

Ich beginne nun mit dem unteren Punkte des Weinbaues am Maine, mit Klingenberg, das mit dem nahen Erlebach den Schlußpunkt des Weinbaues am unteren Maine bildet, (Mit Ausnahme Hochheims und Umgegend, das vermöge seiner Erziehung zum Rheingaue gehört,) und schließe mit Lengfurt und Würzburg am Main, und mit dem Anfangspnnkte des Weinbaues an der obern Tauber.

Wiesloch, den 19. November 1838.

**Der Verfasser.**

# Klingenberg

§. 1. liegt dicht am rechten Mainufer, und ist einer der vorzüglichsten Weinorte des Untermains; es hat eine vortreffliche Weinlage, die 440 Morgen Weinberge enthält, und sich längs dem Flusse hinziehet. Das Städtchen selbst liegt in der Mitte und oberhalb demselben eine alte verfallene Burg. Durch diese wird die ganze Weinlage in zwei Theile getheilt, in den unteren und oberen Berg, die zusammen eine süd-westliche Exposition haben. Beide Berge bilden gleichsam zwei Flügel, wovon der untere etwas weniges aus der geraden Linie hervortritt, und deßhalb eine süd-süd-westliche Exposition erhält, daher er auch der bessere Theil des Weingebietes ist. Diese Berge in einiger Entfernung betrachtet nehmen sich gar gut aus, da sie einen gerad ablaufenden Bergabhang von 3 bis 400 Fuß Höhe in gleicher fortlaufender Richtung darstellen, der ganz und ohne Unterbrechung mit Reben bepflanzt ist, wodurch er ein freundliches lichtgrünes Colorit erhält.

§. 2. Die Abdachung ist durchschnittlich besonders in der Nähe des Ortes 30 Grad; in dem unteren Weinberge nimmt sie aber mit der Entfernung vom Städtchen zu, und steigt bis auf 35 und 36 Grad, während sie in dem oberen Weinberge gegen Röllfeld zu eben so abnimmt, so daß sie in der Entfernung von ¼ Stunde nur noch 25 Grade beträgt.

§. 3. Die ganze Weinlage bestehet aus einer ungeheuern Menge von Terrassen, die nicht alle regelmäßig angelegt sind, sondern nach

Oertlichkeit bald kleiner bald größer, bald kürzer und länger sind, auch manchmal so dicht aufeinander sitzen, daß oft nur zwei Reihen, sogar manchmal nur eine Reihe von Rebstöcken sich auf einer solchen befinden. Diese Menge von Terrassen entstand hauptsächlich dadurch, daß man lauter kleine, 2 bis 3 Fuß hohe Mauern anlegte; hätte man die Mauern höher gemacht, so wären auch die Terrassen breiter geworden. Solche Aenderung würde indessen mit der bestehenden Ordnung sich nicht wohl vereinbaren, die hauptsächlich darin besteht, daß alle zwei auch drei Weinberge ein gerade auslaufender Wasserfallgraben angebracht ist, der von unten bis oben mit Staffeln versehen ist, und welcher zum Durchgang des ganzen Berges von unten bis oben dient. Ein sonderbarer Gebrauch herrscht dabei, daß, wenn drei Weinberge beisammen liegen, der Eigenthümer des mittleren das Recht hat, durch einen der beiden Nachbarn zu gehen, um zu seinem eigenen zu gelangen; denn diese Terrassenmauern haben keine Staffeltritte, durch welche man aufwärts in seinen eigenen Weinberg gehen kann, sondern der Eingang jeder Terrasse ist immer von der Wasserrinne, von welcher aus man in jede Terrasse gehet; da nun der Mittlere keine Wasserrinne zur Seite und keine Staffeln in den Terrassenmauern hat, so muß er nothwendiger Weise von jeder Terrasse aus durch des Nachbars Weinberg gehen, um zu der Wasserrinne zu gelangen. Ländlich sittlich.

§. 4. Wie schon gesagt, ist der Theil der Weinlage unterhalb Klingenberg der bessere. Die einzelnen bessern Lagen hievon nennen sich: Felschröter, Mühlröter, Altröter, Wieswingert u. s. w. Bei dem obern Theil werden die Lagen bezeichnet mit Pfannkuchen, Stehler, Thorwingert, Burgwingert, Brunnwingert, Lumpen ꝛc.

§. 5. Auf dem jenseitigen oder linken Ufer des Mains, gerade von Klingenberg gegenüber, das sich in ziemlich großer ebener Fläche ausdehnt, und das Ackerfeld der Klingenberger ist, indem sie auf dem rechten Ufer sehr wenig davon besitzen, ziehet sich zwischen der obern Straße und dem Flusse ein langer Strich bis nach Trennfurt hin,

der sehr stark mit Reben bepflanzt ist. Die Lage ist zwar fast flach anzunehmen, jedoch neigt sie sich gegen den Fluß etwas nord-östlich, ist folglich gar nicht zu einer Weinlage geeignet, was auch die verspätete Reife der Trauben beweist; denn bei meiner Anwesenheit den 29. August 1833 war hier noch keine Beere weich zu fühlen, während man an dem gegenüber liegenden Berge schon ganze Trauben, besonders schwarze, genießen konnte. Diese Anlagen sind aber nur die Geburten einer neuen Spekulation; sie sind nämlich erst seit 1818 — 1820 angelegt, wo hohe Weinpreise die Leute bewogen, hier Reben anzulegen, die vermöge dem guten Boden, der noch nie Reben trug, eine außerordentliche Tragfähigkeit zeigen, im Vergleiche zu den Bergwingerten. Wohl mögen sie einige Zeit das Vertrauen der Käufer täuschen und den guten Namen des renommirten Klingenbergers usurpiren, allein solche Changen thun nicht lange gut, bald folgt die Enttäuschung, und mit dieser fällt dann der ganze Credit. Wohl hat sich dieser seit mehreren Jahrhunderten begründet, und ist nicht so leicht zu verwischen, zumal da der größte Theil der Weinbergsbesitzer keinen Theil an dieser neuen Ansiedlung hat; allein ein gewisses Mißtrauen muß doch jeden Käufer befallen, der mit diesen Verhältnissen bekannt ist, und dieses Mißtrauen erregt schon eine gewisse Muthlosigkeit beim Einkaufe, was immer nachtheilig auf die Preise des Produktes wirkt.

§. 6. Diese Ausartung des Weinbaues wiederholt sich indessen noch öfters und zwar bis über Großheubach und Miltenberg, wo viele solche ebene Rebenlagen sind, die früher als Ackerfeld benutzt wurden. Politische Conjuncturen haben übrigens sehr viel zu dieser Ausartung beigetragen, indem durch so manche neuern Zollverhältnisse der frühere Absatz bedeutend gehemmt wurde und die Weinpreise beträchtlich herabsanken, so daß die Culturkosten und die Abgaben den Ertrag überstiegen, was bis jetzt an solchen Orten, wo der Weinbau die Hauptereerbsquelle war, eine bedeutende Verarmung und somit den Verfall der Weinberge herbeiführte, die nur mit vieler Mühe und schweren Kosten gebaut werden können, während die flachen Wein-

berge weniger Mühe verursachen, und weit mehr Ertrag geben der bei den jetzigen geringen Weinpreisen mehr Vortheil bringt.

§. 7. Wie in allen Ländern so sind auch hier längs dem Main die Weinberge nach den früheren günstigeren Epochen stark besteuert, was bei den jetzt veränderten Umständen den Leuten drückend ist; namentlich ist dieß der Fall in Großheubach, wo der Weinbau gänzlich im Verfalle ist, und nach der Versicheruug des dortigen Ortsvorstandes der Durchschnittsertrag eines Morgen Weinberges von 10 Jahren nur zu 1½ Eimer Wein anzunehmen seye. Wenn man nun bedenkt, daß 12 Eimer 1 Fuder sind, so scheint dieser geringe Ertrag fast unbegreiflich; allein wenn man dagegen die Menge von verfallenen und verlassenen Weinbergen sieht, die theils ganz öde, theils nur von oben herab zur Hälfte unbebaut liegen, weil die Leute die Besserungsmittel für den mageren Sandboden nicht mehr aufbringen können, so wird diese Angabe ganz glaublich; natürlich gibt es auch wieder viele gut unterhaltene Weinberge darunter, die den Vermöglicheren angehören und nicht in diese Klasse zu rechnen sind; aber der größte Theil gehört doch dazu, wovon man sich am besten an Ort und Stelle überzeugen kann, wo man eine auffallende Entmuthigung in diesem Culturzweige findet, die natürlich großen Einfluß auf die Produktion selbst und nachher wieder auf die Ertrags-Bilance hat; denn die Lasten und Kosten bleiben, und der Ertrag vermindert sich durch Vernachläßigung, wodurch ein progressiv sich vermehrender Nachtheil entsteht, der nur durch eine gänzliche Umgestaltung der Verhältnisse gehoben werden kann.

§. 8. Selbst den Vermöglicheren ist unter den jetzigen Zeitverhältnissen der Weinbau nicht vortheilbringend, wovon mich der Vorstand in Heubach durch Vorlage einer Rechnung selbst überzeugte. Derselbe hat nämlich den Ertrag eines Morgens seiner Weinberge 15 Jahre lang notirt, und eben so für diese Zeit die darauf haftenden Lasten und Abgaben aufgeschrieben. Nach Verlauf dieser Zeit hat er Einnahme und Ausgabe zusammengerechnet, wo sich ein Nachtheil von 7 fl. 30 kr. herausstellte. NB. Holz, Arbeit und Dünger

wurden dabei nicht in Ausgabe gebracht, sondern blos die äußern Lasten, die auf dem Grundstücke ruheten, sonst wäre die Passiv-Summe noch weit bedeutender geworden. Unter solchen Umständen kann natürlich der Weinbauer nicht bestehen, und er muß zurückkommen, wenn er sich nicht auf andere Art zu helfen sucht. Eben darum sind auch die Leute zum Anlegen der Reben in der Fläche gebracht worden; sie verlassen jetzt die magern Berge und ziehen einen Theil ihres Bedarfs in der Ebene, wo der Weinstock freudiger und ohne besondere Beihülfe wächst und mehr Ertrag liefert. Wie es aber damit um die Qualität steht, dieß ist eine andere Frage. Jammerschade ist's, daß durch solch' gebietende Umstände die herrlichsten Weinlagen veröden, die bei gehöriger Cultur ganz vortreffliche Producte liefern könnten. Dieser Zustand gilt übrigens nur für Heubach und die angrenzenden Orte. Klingenberg hat sich dagegen noch immer besser erhalten, was man an der Bebauung der Weinberge erkennt, und wozu ihm bisher der alte gute Ruf und die höheren Weinpreise geholfen haben. Indessen klagen auch sie über drückende Verhältnisse, schlechte Zeiten, schlechten Absatz des Weines u. dgl. m. Denn noch gar zu sehr sind den alten Leuten die besseren Zeiten erinnerlich, wo sie freieren Verkehr mit dem Auslande hatten, und Frankfurt und Mainz ihre Stappelorte waren. Vor dem dreißigjährigen Kriege zahlten die meisten Leute ja gar keine Abgaben, sondern ihre Leistungen waren bloße Naturallieferungen an Zehenten, Beet u. dergl. nach Mainz, wo sie Unterthanen des dortigen Bisthums waren. Erst durch die späteren Kriege, wo die Geldverlegenheiten der Regierungen zunahmen, wurden die Leute mit Kopfsteuern und Abgaben an Geld belegt, welche mit dem Bedürfnisse der Zeit zunahmen, jedoch die Verhältnisse der Zeit bringen sie für jetzt in sichtbaren Nachtheil, und zwar um so mehr, da die Schätzungen zum Steuerbeitrage in jener Zeit vorgenommen wurden, wo der Weinbau noch in besserem Stande und die Preise weit höher waren als jetzt.*)

---

*) Dieß waren die Verhältnisse im Jahre 1833, wo ich die Gegend

§. 9. Der Boden ist allenthalben Sandboden, der bald mehr bald weniger thonhaltig ist, und schwergründig und leichtgründig genannt wird. Da wo der Thon vorherrschend, folglich der Boden wasserhaltender ist, wird er schwergründig genannt, und gibt mehr Wein als der leichtgründige.

§. 10. Die Verjüngung der Weinberge geschieht hier mehrentheils nur theilweise in einzelnen Terrassen, die man hier Gewannen nennt. Da, wie schon gesagt, die Weinberge eine Menge solcher Gewannen haben, die sich oft auf 50 bis 60 belaufen, so geschieht es öfters, daß einzelne, besonders schmale Gewannen durch den Winterfrost Noth leiden, weil die Kälte weit tiefer durch die Mauern eindringt, als durch den gewöhnlichen Boden. Auch leiden hier die Reben viel von dem Dufte, der sich in weißer krystallinischer Rinde an die Reben setzt, durch die einfallende Sonne schmilzt, wodurch sich Glatteis bildet, was den Reben sehr nachtheilig ist, und wodurch sie sehr leicht erfrieren. Wenn nun durch Alter oder solche äußere Unfälle eine oder mehrere solcher Gewannen abgehend und untragbar werden, so werden im März vorerst die Terrassenmauern trocken aufgeführt, d. h. ohne Zuthun von Mörtel, und dann im April wird $\frac{3}{4}$ auch $1\frac{1}{2}$ Fuß tief der Boden gerottet, ohne denselben vorher mit Klee oder sonst etwas bepflanzt zu haben. Dieses seichte Rotten ist deßhalb hier üblich, weil man zu bald auf Felsen kommt, und die aufliegende Erde zu wenig ist, um tiefer eindringen zu können.

§. 11. Dieß gereicht übrigens dem Weine nur zum Vortheil, indem die Trauben auf einer Stelle, wo wenig Boden und felsige Unterlage ist, früher reifen als da, wo die Wurzeln tiefer eindringen

---

bereiste. Namentlich in der Umgegend von Heubach fand man allenthalben eine niedergeschlagene Stimmung, die durch die Zeitverhältnisse herbeigeführt wurde, und wovon fast jeder Mund überfloß. Indessen ist zu hoffen, daß durch die neuern günstigen Zollverhältnisse manche frühere Klage verstummen wird, die durch allzu lukrative Verhältnisse unter früherer geistlicher Regierung hervorgerufen ward.

können, wodurch ein kräftigerer Wuchs, ein stärkerer Saftzufluß und eine länger andauernde Vegetation erhalten wird, denn man wird im Spätjahre allenthalben sehen, daß an mageren Stellen die Blätter anfangen gelb zu werden, während in fettem Boden noch alles grün ist; dort ist also Hemmung der Entwicklung, während hier diese noch fortdauert. Bekannt ist's, daß die Reife der Trauben von der Reife des Holzes abhängt; tritt also frühere Reife des Holzes und damit ein Stocken in der bisherigen Entwicklung ein, so müssen auch die Trauben früher reif werden, während dieselben an einem Stocke, der noch in fortwährender Entwicklung sich befindet, entweder stille stehen, nachdem sie ihre gehörige Größe erreicht haben, oder langsamer den Reifeprozeß beginnen. Natürlich tragen solche Weinberge weit mehr, die im Boden einen größeren Nahrungsbereich, d. h. tieferen Boden haben, allein der Wein erreicht nie solche Qualität, wie der Gegentheilige, was die Erfahrung hinlänglich bestätiget. Indessen sind doch die Meinungen vieler Weinbau- und Weinverständigen über das Fett- oder Magerhalten der Weinberge sehr getheilt. Namentlich ist man im Rheingau sehr für das Düngen der Weinberge, indem man dort behauptet, daß der Dünger ein besseres Bouquet entwickle und der Wein schmalziger im Munde werde, was ein Wein aus einem mageren Weinberge nicht habe. Dagegen gibt es (nach Chaptal) in Frankreich mehrere Departemente, wo besonders in der Champagne das Düngen der Weinberge mit animalischem Dünger polizeilich verboten ist.*) Daß übrigens mager gezogene Weine feuriger werden als fette, liegt wohl klar in der Natur der Sache, und beweisen die feurigen Weine bei Monzingen an der Nahe und dessen Umgebung, die nie gedüngt werden, während andere in derselben Gegend, die mit Dünger unterhalten werden, nie solches Feuer erhalten. Auch für das Lager eignen sich solche magere Weine weit besser, da sie nicht so vielen Krankheiten unterworfen sind.

*) Dieß Verbot scheint nicht mehr gehandhabt zu werden, indem ich bei meiner Bereisung der Champagne im Jahre 1836 allenthalben Düngerhaufen in den Weinbergen selbst antraf.

§. 12. Wenn die Gewannen nach dem Rotten gehörig ausgeebnet sind, dann werden dieselben vermittelst einer Schnur abgezeilt und alle 3 Fuß im Quadrat eine Bezeichnung mit einem Pfählchen, das man Ziel nennt, gemacht. Zu bemerken ist aber, daß jede Gewann für sich allein abgezeilt wird, ohne Rücksicht auf die andere, wie man in andern Gegenden beobachtet, wo eine Terrasse wie die andere abgezeilt ist, und die Zeilen von unten bis zur obersten Terrasse in gerader Linie auslaufen.

§. 13. Die Anpflanzung geschieht mit Wurzelreben von 1 bis 2 Jahre, die man hier Fechser und an andern Orten Landstöcke nennt. Zu diesem Behufe werden mit der Haue ¾ Fuß tiefe Löcher gegen den Berg gemacht, die Wurzelreben, in einen Winkel gebogen, eingelegt und mit der ausgehauenen Erde gesetzt. Zu jeder Grube wird nur ein Wurzelstock genommen, dagegen an der, der Mauer zunächst gelegenen Reihe, die man auch Mauerreihe nennt, werden zwei Wurzelreben eingelegt, wovon eine nach 3 Jahren über die Mauer herausgelegt wird. Man bricht nämlich die Mauer auf ½ bis ¾ Fuß ab und legt die hiezu bestimmte Rebe vor die Mauer heraus, die dann später eben so geschnitten und behandelt wird wie die übrigen Stöcke.

§. 14. Die Wurzelreben oder Fechser werden auf diese Art gewonnen, daß man junge Ruthen von 5/4 Fuß Länge, ohne etwas altes Holz daran zu lassen, zuschneidet, und dieselben stürzt, d. h. umgekehrt in tiefe Löcher, die man in den Boden gräbt, stellt, bis sie bohnengroße, auch 1 Zoll lange Augen getrieben haben, worauf sie in Reihen schief in's Land gelegt werden und 1 bis 2 Jahre liegen bleiben. Alsdann werden sie herausgenommen und in die Weinberge verpflanzt. Das Hundert wird mit 48 kr. und 1 fl. bezahlt.

§. 15. Die Erziehung der Rebstöcke ist eine der zweckmäßigsten die wir haben, indem fast alles auf Zapfen geschnitten wird, ausgenommen beim Elbling, wo bei starkem Holztriebe dem Stocke eine bis zwei halbe Ruthen angeschnitten werden. Sie ist ganz

dieselbe, wie die der unteren Bergstraße, und die Metzger in seinem rheinischen Weinbau die Laudenbacher Erziehung nannte.

Da diese Weinberge an der untern Bergstraße Stockwingert genannt werden, so habe ich zur Bezeichnung dieser Erziehung den Namen beibehalten, und dieselbe Stockschnitt-Erziehung genannt, vermöge den in der Vorrede des ersten Heftes angenommenen Grundsätzen, da Charakter-Bezeichnungen nicht von den einzelnen Orten, sondern lediglich von der Eigenschaft der Erziehung abzunehmen sind. Eigentlich nähert sich diese Erziehung zunächst dem Bockschnitte, allein sie unterscheidet sich wieder von diesem dadurch, daß sie nicht auf reine Kopferziehung gegründet ist, und ein Mittelding zwischen Kopf- und Schenkelerziehung ist, was die nachherige detaillirte Beschreibung zeigen wird. Wohl hätte man diese Erziehung auch Zapfenerziehung nennen können, allein dieser Name ist nicht bezeichnend genug, weil wir mehrere Erziehungsarten haben, wo blos Zapfen angeschnitten werden, die aber in ihrer Form ganz verschieden sind.

§. 16. Ich will nun die progressive Bildung des Rebstockes angeben, woraus man sehen kann, daß keine eigentliche Kopferziehung hier statt findet; denn

im zweiten Frühjahre nach dem Setzen wird alles weggeschnitten bis auf einen Schnitt oder Zäpfchen von 1 bis 2 Augen;

im dritten Frühjahre werden wieder alle Triebe weggeschnitten bis auf einen, welchem 3 Augen gelassen werden;

im vierten Frühjahre werden die Triebe wieder alle weggeschnitten bis auf die zwei untern, gewöhnlich gegenüberstehenden, denen aber nur 2 Augen angeschnitten werden;

im fünften Frühjahre werden 3 Schnitte oder Zapfen von 2 bis 3 Augen angeschnitten, die aber nicht von einem Kopf ausgehen, wie beim Bockschnitte. Später gibt man dem Stocke vier, auch wohl fünf solcher Schnitte, wobei man demselben eine gewisse Peripherie beizubringen sucht. Beim Aufbinden sucht man auch dieser Form noch etwas nachzuhelfen, indem man die Ruthen

etwas herabdrückt, wodurch die Form ziemlich bauchigt und rund wird. Siehe Fig. 1.

Dieß ist die Erziehung für den grünen und schwarzen Riesling. Der Elbling aber, der hier Franken heißt, bekommt zu dem gewöhnlichen Schnitt, wenn er kräftig ist, noch eine oder zwei Bogreben von 1½ Fuß Länge, welche mit Stroh so herabgedrückt an den Pfahl gebunden werden, daß sie einen Halbbogen bilden. Man sehe die Fig. 2, welche ein genaues Bild eines solchen Stockes ist. Derjenige Theil der Bogrebe, der vor den Pfahl hinaus steht, wird vor dem Blühen verzwickt, was hinter dem Pfahl ist, wird nicht gezwickt, sondern an dem Pfahle aufgebunden.

§. 17. Die Nachbesserung abgehender Stöcke wird lediglich durch die schon bezeichneten Fechser bewerkstelligt.

§. 18. Die Sommerbehandlung ist folgende: Im Mai, wenn der Boden mit dem Karst gehackt ist, also vor dem Blühen, werden die Pfähle gesteckt und bei den Elben die Bogen mit Stroh angebunden, und, wie schon angegeben, die vordern Triebe an der Bogrebe, so weit sie vor den Pfahl hinaus stehen, verzwickt, alles Uebrige aber wachsen gelassen.

§. 19. Nach dem Blühen wird mit Stroh oder Binsen aufgeheftet, wobei die Geitzen (Aberzähne) ausgebrochen werden, damit nicht das Laubwerk zu dicht wachse, worauf die Triebe auf einen Bund an den Pfahl zusammengebunden und etwas herabgedrückt werden, damit der Stock innen hohl werde. Ende August werden die Laubspitzen abgeschnitten, zusammengebunden und auf die Pfähle gesteckt zum Trocknen für Winterfutter.

§. 20. Der Rebsatz ist Riesling und Elbe, hier Franken genannt. Dann der schwarze Riesling, der ziemlich häufig ist, und hie und da etwas Trollinger, die man hier Fleischtrauben nennt. In neuerer Zeit findet hier und in Trennfurt der

Rothelbling unter dem Namen rother Franke ziemlich Aufnahme, besonders wegen seiner Fruchtbarkeit, die nebst der schönen Farbe ihn empfiehlt. Daß dieser einen geringeren Wein gebe als der weiße, wollte mir Niemand glauben, da man hier bei dessen Anpflanzung eine Veredlung des Rebsatzes beabsichtiget.

§. 21. Mit dem schwarzen Riesling hat es aber eine besondere Bewandtniß, denn es ist nichts weniger als ein Riesling; wenn auch gleich die Blattform von dem Riesling wenig verschieden ist, so ist es desto mehr die Traube selbst, die großbeeriger ist und den doppelten Umfang des Rieslings hat, auch ist die Traube mehr lang als rund. Ich habe diese Traubensorte noch nirgends angebaut gefunden, daher ich sie dem Namen nach nicht kenne. Auf jeden Fall ist sie eine sehr empfehlungswerthe schwarze Traubensorte, die an intensiver Güte den Burgunder übertrifft. Die Farbe desselben ist ganz dunkelschwarz und blauduftig, der Geschmack ist äußerst süß, aber nicht matt, sondern kräftig süß, ohne das Adstringirende des Burgunders zu haben. An Fruchtbarkeit stehet diese Traubensorte ebenfalls nicht nach, denn ich sah die Stöcke ganz voll behängt mit den schönsten Trauben, obschon alles nur auf Zapfen geschnitten war. Ich würde dieser Traubensorte vielleicht nicht so vieles Lob bringen, wenn ich nicht von ihr einen rothen Wein blos im gewöhnlichen Wirthshause gekostet hätte, der mir einen so günstigen Begriff davon beibrachte, daß ich mit Recht behaupten zu können glaube, daß aus dieser Traubensorte ein besserer Wein gewonnen werden kann, als aus dem Burgunder. Wenigstens übertraf der mir vorgestellte Wein alle mir bis jetzt vorgekommenen Proben von Bergsträßer und Affenthaler Weinen, die aus Burgunderreben gewonnen wurden, denn ich fand ihn äußerst lieblich, süß und kräftig, ohne das Adstringirende des Burgunders an sich zu haben. Es war 1827er Gewächs, übrigens ein für solch niedere Erziehung sehr günstiger Jahrgang. Was den Namen schwarzer Riesling betrifft, damit möchte es derselbe Fall seyn wie in Gundersheim bei Worms, wo man den Burgunder auch schwarzen Riesling nennt. Vielleicht wollte man früher

diese Rebsorte dadurch als edle charakterisiren, daß man sie Riesling nannte, welcher Name sich nun bis jetzt fortgeerbt hat.

§. 22. Die Pfähle sind hier alle von Eichenholz und 6 Fuß lang. Das Hundert kostet 1 fl. 12 kr. Vor Winter werden sie ausgezogen und umgekehrt an die Mauern gestellt. Dieß geschieht jedes Jahr, so daß immer die Spitze, die im vorigen Jahre im Boden war, oben steht, weßhalb sie auch doppelt gespitzt sind.

§. 23. Die Weinlese wird hier zweimal vorgenommen, und zwar auf folgende Art: Vorerst werden die Weinberge und zwar Anfangs September geschlossen, so daß Niemand in dieselben darf, weßhalb sich auch Jeder beeilt, noch vor dieser Zeit den Boden zu reinigen, das Laub nach Hause zu thun und was sonst noch zu ordnen ist; später werden dann noch einige Tage bestimmt, um Gemüse und Viehfutter aus den Weinbergen zu holen. Es werden nämlich Dickrüben und Küchengewächse gepflanzt, wo nur ein freies Plätzchen ist. Gegen Herbst geht eine Commission herum, welche die Zeit der Lese bestimmt. Die schwarzen Trauben werden 8 Tage früher gelesen als die weißen, wobei Jeder seinen Weinberg durchsucht; wer selbst rothen Wein einlagern will, kauft gewöhnlich noch andere Trauben dazu, wer es nicht will, verkauft sie an andere Liebhaber, woran es nicht fehlt, denn die schwarzen Trauben werden alle als Trester vom Weinberg weg verkauft, wogegen den weißen Wein Jeder selbst einkellert, der auch aus den Kellern verkauft wird. Der Preis des rothen ist fast immer das Doppelte gegen den weißen Wein. Er wird nach der Ohm und nach Viertel verkauft. 40 Viertel sind 1 Ohm und 6 Ohm 1 Fuder. Anno 1832 hat das Viertel rothe Trester 1 fl., also die Ohm 40 fl. gekostet. Dagegen der weiße gekelterte Most per Ohm nur 26 fl., was gerade die Hälfte des rothen seyn wird, wenn dieser auch gekeltert ist. Die Behandlung des rothen Weines ist hier ganz einfach; wenn die Trauben gehörig zerstoßen sind, werden sie mit allem zusammen in ein Faß gethan, das wohl gedeckt wird. Nach der stürmischen Gährung werden sie gepreßt, wo der Wein ganz schlecht schmeckt, und erst nach dem Abstiche wohlschmeckend wird.

Der gewöhnliche Wein wird auf diese Art behandelt, daß man die Trauben vor dem Weinberge mit einem Stämpfel leicht zerstößt und sie in Butten nach Hause trägt, wo sie mit dem Mosterkolben (siehe Fig. 3) erst völlig zerkleinert, und dann in eine große Bütte gethan werden.

§. 24. Das Pressen wird nach der Lese ohne Verzug vorgenommen, und man hält darauf, den Most noch süß in's Faß zu bringen, was auch leicht geschehen kann, da jeder Weinbergs-Eigenthümer seine eigene Kelter hat, die mit einer großen hölzernen Schraube versehen ist. Es ist die einschraubige Kelter, die im ersten Hefte gezeichnet ist (siehe Fig. 34 daselbst). Das hier gebräuchliche Keltermesser zeigt Fig. 4.

§. 25. Bei dem Gährungsprozeß wird keine besondere Vorrichtung angebracht; während der Gährung wird nur der Spunte leicht aufgelegt, und nach derselben fest eingeschlagen.

§. 26. Der Abstich des Weines ist des Jahrs zweimal, Frühjahrs und Spätjahrs.

§. 27. Die Bodenarbeiten werden dreimal des Jahrs vorgenommen, und zwar immer mit dem Karst. Im April und Mai wird tief gehackt, und dann nach dem Blühen und Ende Augusts nochmals, aber nicht so tief (siehe Fig. 5).

§. 28. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Meier (alsine media), das Wintergrün (mercurialis annua) und gegen Röllfeld hin das Hirtentäschlein (thlaspi bursa pastoris), das man hier Beutelschneider nennt.

§. 29. Das Düngen geschieht in der Regel alle 2 Jahre, meistens im Sommer und vor dem Herbst, wo der Mist in kleinen Butten in die Weinberge getragen wird, ehe die Weinberge geschlossen werden; im Frühjahr oder Winter wird nicht gedüngt. Der Dünger wird in Kauten oder ausgehauene Löcher neben dem Stocke gebracht.

§. 30. Junge Weinberge, d. h. die neu angelegten Terrassen, werden in der Regel schon im ersten Herbste gedüngt, und zwar auch in Kauten neben dem Stock.

§. 31. Der Verkaufspreis der Weinberge wird hier nach der Ruthe bestimmt, nicht nach Morgen oder Viertel. Die Ruthe in bester Lage kostet 5 fl., in geringerer 4, 3, 2, 1 fl.

§. 32. Die Baukosten der Weinberge beruhen alle auf Tagelohn, nichts im Accord.

§. 33. Der Tagelöhner bekommt täglich 40 kr. nebst Frühstück und Vesperstück, das in einem Schoppen Wein oder Bier und Brod besteht.

§. 34. Nachträglich will ich noch bemerken, daß viele der unteren Weinberge mit sogenannten Kammerlatten eingefaßt sind, wie im Rheingau, besonders bei Rüdesheim. (Man sehe das dritte Heft, die Plankenerziehung, Fig. 17.) Diese Kammerlatten bestehen aus 7 Fuß hohen Rahmenschenkeln in 8 Fuß Entfernung voneinander, an welche alle 15 Zoll eine Latte horizontal aufgenagelt ist; so sind 4 Latten befestigt; alle 4 Fuß sitzt ein Rebstock, von welchem aus an die 3 untern Latten verhältnißmäßig Halbbogen vertheilt sind; die obere Latte ist nur zur Befestigung der grünen Ruthen, die man hier Zimmel nennt, bestimmt.

§. 35. Um das Bild des hiesigen Weinbaues vollständig zu geben, so muß ich auch die Erziehung der Reben in den dortigen Gärten beschreiben, die ziemlich verbreitet in der Umgebung Klingenbergs ist. Fast alle Haupt-, Neben- und Querwege derselben sind mit Reben bekleidet, und zwar in folgender Art: Die Wege sind auf beiden Seiten mit Reben bepflanzt und nach der Planken-Erziehung behandelt, so daß das Ganze einen hohen aber oben offenen Laubengang bildet. Alle 8 Fuß Entfernung ist ein Rahmenschenkel (Fig. 6 aaa), an welchen gewöhnlich 4 Latten (bbbb) angenagelt sind. Dieser Rahmenschenkel ist aber einige Fuß höher als die Latten; von einem solchen sind nun über den Weg 2 Latten (cc) zu dem gegenüberstehenden genagelt, in 8 Zoll Entfernung, und an diese

Latten sind wieder alle $\frac{1}{2}$ Fuß dünne Latten senkrecht aufgenagelt, (d d d d) auch noch eine Strebelatte (e e) auf jeder Seite angebracht, um etwaiges Schwanken auf eine oder de andere Seite zu verhüten. Dieß Ganze stellt einen Schild vor, und solche Schilde wiederholen sich, so viele Rahmenschenkel am Wege sind. Daher ich diese Erziehung auch die Schildlauben-Erziehung benenne.

Was die Erziehung der Reben an solcher Schildlaube betrifft, so gibt die Zeichnung das Nähere verständlich genug an.

§. 36. Bei Röllfeld erscheint diese Schildlauben-Erziehung in veränderter Form, und steht mit der Winkelschnitt-Erziehung in Verbindung, was die Zeichnung Fig. 7. gibt.

Eine nähere Beschreibung wäre überflüssig, da alles nach dem Maaßstabe gezeichnet ist.

## Trennfurt.

§. 37. Dieß liegt auf der linken Mainseite in etwas schiefer Richtung, Klingenberg gegenüber, und hat ebenfalls bedeutenden Weinbau an einem Berge zwischen dem Orte und dem nahe gelegenen Laudenbach. Dieser Berg mit 27 Grad Abdachung, hat eine Längenausdehnung von einer starken Viertelstunde, und zieht in schnurgerader Richtung längs dem Maine hin. Seine Form ist so regelmäßig und gefällig, daß man ihn nur mit Vergnügen betrachtet, eben so gleichförmig ist sein Gefälle bis zu 300 Fuß Höhe, und in der Ferne scheint er gleichsam wie durch Kunst seine Bildung erhalten zu haben, was natürlich der Fall nicht ist. Seine Exposition ist östlich.

§. 38. Die übrigen Weinbau-Verhältnisse, besonders was die Erziehung betrifft, so ist sie der von Klingenberg ganz gleich, eben so ist der Rebsatz derselbe, ausgenommen, daß hier etwas mehr Riesling im Rebsatz gemengt ist, und weniger schwarzes Gewächs gepflanzt

wird, als dorten. In gewissen günstigen Jahren soll Trennfurt bessern Wein liefern, als Klingenberg, was man der Lage nach nicht glauben sollte, allein einige Lokalumstände mögen doch dazu wirken, und zwar besonders die Nähe des Mains, dessen Spiegelfläche wohl einen unverkennbaren Einfluß auf die Temperatur-Erhöhung haben mag. Ferner eröffnet sich gegenüber bei Röllfeld ein ziemlich weites Thal, in welchem sich wieder mehr Wärme ansammeln kann, die vortheilhaft auf diese Weinlage wirkt.

§. 39. Der Holzwuchs ist hier auch etwas kräftiger, wie bei allen östlichen und nördlichen Lagen der Fall ist, deßhalb soll auch ein vollkommener Stock 8 Schnitt, jeden Schnitt zu 3 Augen haben, diese stehen jedoch nicht in einer Peripherie, sondern der eine ist höher und der andere niederer am Boden, je nachdem es der Stock darbietet, weil es keine regelmäßige Kopferziehung ist. Die jungen Triebe, die man hier Zimmel heißt, werden alle an einen, manchmal auch zwei Pfähle gebunden.

§. 40. Zum Setzen junger Rebstöcke wird hier fremde Erde genommen, der Stock wird auch nur dreiviertel Fuß tief und gegen den Berg gesetzt. Gedüngt wird alle drei Jahre, wobei 1 Fuß hinter oder oberhalb des Stockes eine Grube von 3 Zoll Tiefe gemacht wird, in welche man ganz locker eine Gabel voll Mist bringt.

§. 41. Die Wurzelreben von Riesling sind hier wohlfeiler als die von Elblingen, von ersterm kosten die einjährige nur 36 kr., von letztern dagegen 48 kr.

## Laudenbach.

§. 42. Oberhalb Trennfurt auf derselben Mainseite liegt der Ort Laudenbach mit nicht bedeutendem Weinbau. Seine Expositionen sind nicht sonderlich günstig; zwar hat es eine südliche, die durch einen Thaleinschnitt gebildet ist, allein sie gehört nur zur geringen Lage, und zwar deßhalb, weil durch dieses Thal die kalten Westwinde des

Odenwaldes einstreichen können, wodurch die sich durch das Einfallen der Sonne bildende Wärme wieder weggeführt wird. Zwar ist der Westwind dem Weinbau selten schädlich, allein überall, wo ein waldiges Hochgebirge im Rücken liegt, wie hier der Odenwald, taugen alle Thaleinschnitte gegen solche Waldgegend nichts, mag sie nun östlich oder westlich liegen, dieß beweisen die Weinlagen am Haardtgebirge, an der Bergstraße und im badischen Oberlande, die den Odenwald und den Schwarzwald im Rücken haben. Ist dagegen die Weinlage so gerichtet, daß die Winde über dieselbe hinstreichen müssen, so wird sie immerhin zu den besseren gerechnet werden dürfen, was ich in den frühern Heften schon ausführlicher angegeben habe.

Aus diesem Grunde ist auch hier eine östliche Lage längs der Straße die bessere, obgleich sie dem äußeren Anscheine nach ebenfalls wenig Günstiges verspricht.

Hier werden schon ziemlich viele Ortlieber gepflanzt. Die Erziehung ist der ächte Stockschnitt, und man glaubt sich in dieser Beziehung wirklich in dem renommirten Laudenbach an der Bergstraße versetzt zu sehen.

Es ist doch wirklich eigenthümlich, in beiden gleichnamigen Orten in so weiter Entfernung so gleiche Erziehungsart zu treffen.

## Grosheubach.

§. 43. Dieß ist wohl der bedeutendste Weinort von Klingenberg bis Werthheim, denn er zählt 480 Morgen Weinberge, die in einem ausgedehnten Halbkreise um den Flecken gelagert sind. Die allgemeine Exposition ist eigentlich südwestlich, und bildet das rechte Mainufer, da aber hinter dem Flecken das Gebirge sich in einen weiten Halbkreis zurückzieht, so bildet der Main von einem Flügel zum andern gleichsam den Durchmesser eines Zirkels. Durch dieses Zurücktreten bildet sich eine vortreffliche südliche Exposition von 25 bis 27 Grad Abdachung, die man die Bischoffswingert nennt, und

zur vorzüglichsten Weinlage gehört, an diese schließt sich Schellhammer und Grönfelder in derselben Exposition. Diesem gegenüber bildet der Engelsberg, auf dem ein Kloster steht, den andern Flügel, woran besonders der Apfelberg in südlicher Lage mit 30 bis 35 Grad der beste Theil ist, so wie der Zeltesgrund, der daran stößt; auch Bummes und Hüther mit südwestlicher Exposition, sind noch gute Lagen. Weiter oben gegen Miltenberg hin liegt der Eichenbühl, ein Berg mit südwestlicher Lage, der aber im halbverlassenen, vernachlässigten Zustande ist.

§. 44. Ueberbaupt findet man hier, wie ich früher sagte, den Weinbau in bedeutendem Rückgange, fast die Hälfte der Weinberge sind verödet oder ausgehauen, und mit Monatklee (Medicago sativa) oder mit gar nichts bepflanzt. Viele, die noch als Weinberge vorhanden sind, haben durch die kalten Winter so gelitten, daß sie kümmerlich und frostig aussehen, und gleichsam auf ihre Erlösung harren; wohl sieht man auch noch eine schöne Parthie gut erhaltener und jung angelegter Weinberge, allein das Ganze behält immer den hinsterbenden Karakter, wenn nicht baldige Hülfe herankömmt. Es scheint auch hier ein Mißverhältniß statt zu finden, so daß für die Kräfte der Einwohner die Masse der Weinberge zu groß ist, denn diese erfordern eine anstrengende Bewirthschaftung, und wenn diese nicht bezahlt wird, durch günstigen Ertrag oder hohe Weinpreise, so sind die Leute genöthigt, sich auf ergiebigere Erwerbszweige zu legen, und das weniger Ergiebige zu verlassen. Dieß ist auch der Grund, daß in dem flachen Theile der Gemarkung, besonders gegen Röllfeld hinab eine Menge Rebanlagen sind, die weit ergiebigere Ausbeute geben, wie die Bergwingert. Besonders kommt in neuerer Zeit der Ortlieber sehr in Aufnahme, und zwar längs dem Main bis nach Wertheim hin, so daß alle neuere Anlagen ihr gutes Theil damit bekommen, er scheint auch wirklich dem hiesigen Klima angemessen zu sein, denn ich sahe sehr viele ganz mit gesunden und kräftigen Trauben behängt, und nicht die schwarzen Flecken an ihm, wie er sie in manchen Gegenden bekömmt, wo man ihn deßhalb wieder abgehen

läßt. Mir war es ein überraschender Anblick, ganze Anlagen von diesem Ortlieber auf Bokschnitt behandelt zu sehen, wo sie troß ihrem kräftigen Wuchse durch keinen Pfahl unterstützt wurden, und sich vortrefflich selbst trugen. Die grüne Ruthen (Zimmel) sind dabei in 1 bis 2 auch 3 Bund mit Stroh gebunden, je nach der Ausdehnung des Stockes; hiezu erhält der Stock 3 bis 4 Schenkel und auf diesen mehrere Zapfen oder Schnitt von 4 — 5 Augen. Zunächst diesen gibt es auch viele Rebanlagen unter einem Walde von Bäumen, die aber größtentheils aus Franken (Elblingen) bestehen, und durch einen Pfahl unterstützt werden. Hier in der Ebene wird aber nichts gerottet, sondern blos umgegraben und mit Reben bepflanzt.

§. 44. Diese Ortlieber, die man allgemein Franzosen nennt, sind erst seit etwa 30 Jahren am Main bekannt. Ein gewisser Schultheiß Saffran aus Grosheubach und Kaufmann Fertig von Kleinheubach haben auf der Post die ersten Setzlinge davon aus dem Elsaß bezogen, daher der Name Franzose. Seit dieser Zeit haben sie sich so am Maine verbreitet, daß sie bald einen Theil des dortigen Rebsatzes ausmachen werden, wenn gleich mehrere nicht ganz günstig von ihnen sprechen wollen, und behaupten, der Wein würde an seiner Qualität dadurch verlieren.

§. 46. Die Jungfelder auf der Ebene werden auf $3\frac{1}{2}$ — 4 Fuß ins Quadrat abgezeilt, und nach ihrer Anpflanzung hübsch mit Dickrüben oder Runkelrüben, Bohnen und sonstigem Gemüse bepflanzt.

§. 47. Der Rebsatz der Bergwingert besteht bis jetzt noch aus Riesling und Franken, jedoch in neuerer Zeit nisten sich die Franzosen stark ein, und man findet sie da schon allenthalben umher zerstreut.

§. 48. Die Erziehung ist übrigens ganz dieselbe, wie die zu Klingenberg.

§. 49. Die Weinberge sind auch hier in eine Menge Gewannen (Terrassen) getheilt, wobei das Eigenthümliche ist, daß jede Gewanne ihren eigenen Gränzstein hat, was am Unter-Main fast überall üblich ist. Hat nun ein Weinberg z. B. 60 Gewannen, und

derselbe wird neu gerottet und bepflanzt, so müssen jedesmal die Steine frisch gesetzt werden, wo für den Stein 4 Kreuzer bezahlt wird.

§. 50. Die Weinbergsarbeiten werden hier auch im Tagelohn verrichtet. Der Taglöhner erhält im Frühjahr und Sommer 30 Kreuzer und die Kost dazu. Im Spätjahr, wo die Arbeiten leichter sind, wird nur 24 Kreuzer und die Kost gegeben. Das Essen wird den Arbeitern in den Weinberg geschickt. Nachmittags 4 Uhr bekommt jeder einen Schoppen Wein.

## Miltenberg,

§. 51. Das in einer Längenausdehnung von einer Viertelstunde dicht am linken Mainufer sich hinzieht, hat seine Weinlagen sehr zerstreut und in allen Expositionen umherliegen, und zwar bald auf der rechten bald auf der linken Mainseite. So z. B. zieht eine ziemlich große Weinlage oberhalb der Stadt in ein Seitenthal mit nordwestlicher Exposition und kaum 200 Fuß Höhe, welche man die Steige nennt, ein anderer Theil der Weinberge liegt fast nördlich im Rücken von Miltenberg in viele Parzellen vertheilt zwischen Obstfeldern umher. Auf der rechten Seite des Mains, der Stadt gerade gegenüber ist eine ähnliche Weinlage mit nur schwacher Abdachung von 5 — 10 Grad, die aber mit den Reben sich in Obst- und Pflanzgärten theilt, wo alle Küchengewächse gepflanzt werden, auch gleicht das Ganze in der Ferne mehr einem Obstgarten, so daß man an dem Ganzen erkennt, daß die Miltenberger sich mehr für den Obstbau, als Weinbau interessiren, wozu sie auch ihre dem Weinbau weniger günstige Lage mit Recht bestimmt. Etwas weiter den Main aufwärts legt sich noch eine Weinlage mit stärkerer Abdachung an, die man die Steingrube und Mainhälde nennt.

§. 52. Die Erziehung ist Stockschnitt und Rebsatz, wie zu Grosheubach.

# Börrstadt. Freudenberg.

§. 53. Dies liegt oberhalb Miltenberg auf der linken Mainseite, an einem ziemlich erweiterten Seitenthale, das die Erf durchschneidet. Seine Weinlagen haben östliche, südliche und westliche Expositionen mit schwacher Abdachung von 10 — 15 Grad, und nennen sich Hohelinde, Hohbohn, Welzrain ꝛc. Vermöge dieser flacheren Lage ist hier das Wachsthum etwas kräftiger, als an den steileren Bergabhängen, die gewöhnlich das Flußufer bilden, weßhalb auch hier die Laubspitzen zu Futter benutzt werden, die man nicht zu einer bestimmten Zeit, sondern so abschneidet, wie man gerade Futter braucht. Den Tragkorb, worin gewöhnlich das Futter, so wie vieles Andere nach Hause getragen wird, nennt man Kętze. Eine Abbildung davon gibt Fig. 8. Diese Form ist bis nach Wertheim gebräuchlich.

Börrstadt hat auch noch Besitzungen auf dem rechten Mainufer, wo dem Orte gerade gegenüber sich eine kleine, ganz verlassene Weinhalde befindet, deren Terrassen fast ganz mit Nußbäumen bepflanzt sind. Zunächst dieser ist eine nur etwa 80 Fuß hohe Weinlage, die östlich ist und 30 Grad Abdachung hat.

§. 54. Von hier aus bildet der Main einen großen, weiten Halbzirkel mit südlicher Exposition, und 27 — 30 Grad Abdachung, der bis auf eine Höhe von 200 Fuß mit Reben bepflanzt ist, die größtentheils zu dem nahe gelegenen Freudenberg gehören. Die einzelne Distrikte hievon werden mit Mainhälde, Epperich und Hechtberg bezeichnet, worauf dann weiter oben außer diesem Halbkreise der Apfelberg und Hirtenstein folgt.

§. 55. Der Rebsatz ist Riesling, Franken und Franzosen.

§. 56. Die Erziehung Stockschnitt, wie bisher.

# Amorbach.

§. 57. Ich erlaube mir hier einen Abstecher von der unmittelbaren Maingegend nach dem nahe gelegenen Amorbach zu machen, das nicht unbedeutende Weinlagen hat. Bekanntlich liegt Amorbach in einem anmuthigen Thale, das von einem langausgedehnten Berge mit südlicher und südsüdwestlicher Exposition begrenzt wird. Die dortigen Weinlagen werden mit Bangert, Spiegelberg und Unterberg bezeichnet, welch letztere 33 Grad Abdachung hat. Der Spiegelberg mit 30 Grad ist die Hauptlage mit südsüdwestlicher Exposition. Die Rebpflanzungen hievon erreichen kaum die Höhe von 200 Fuß, die am Unterberge gingen früher noch höher hinauf, sind aber jetzt bis 150 Fuß von oben herab ganz verlassen, und nur mit Obstbäumen noch besetzt.

Der ganze Weinberg ist in seinen einzelnen Parzellen ziemlich frei von Obstbäumen, dagegen befinden sich an verschiedenen Stellen, die für den Weinbau ungünstig sind, ganze Gruppen von Obstbäumen, welche die sonstige Einförmigkeit der Weinlagen unterbrechen, und denselben ein gefälliges Ansehen geben. Desto ungefälliger sehen aber die einzelnen Weinberge aus, die in einem Zustande sind, der unter aller Kritik ist, und vielleicht seines Gleichen nicht mehr hat. Abgerechnet davon, daß in der Erziehung gar kein Karakter zu finden ist, und man sie höchstens eine verkrüppelte Stockschnitt-Erziehung nennen könnte, bildet das Ganze einen chaotischen Zustand, den man sich nicht denken kann, ohne ihn vorher gesehen zu haben. Selbst die Rebstöcke befinden sich in einem höchst verworrenen Zustande, wo man selten eine ordentliche Reihe erkennt, und der eine Stock bald nieder, der andere bald hoch ist, der eine gerade, der andere krumm steht, wo gar keine ordentliche Sommerbehandlung ist, wobei man den Stock etwas durchlüftet, und gehörig aufbindet; alles dieß scheint man hier nicht zu kennen, oder nicht kennen zu wollen. Zu diesem sieht man kaum einen ordentlichen Pfahl, größtentheils krumme Ste-

cken, oder alte Pfähle, genug, Alles im vernachlässigsten Zustande, wie in einer recht schlechten Haushaltung.

§. 58. Doch dieß ließe sich vielleicht noch durch den öfteren Frostschaden entschuldigen, der hier stattfindet und die Besitzer entmuthigt; allein die Masse von Nebenpflanzungen in den Weinbergen erzeugt einen Mißstand, der jedem Weinbauverständigen ein Gräuel seyn muß. Vor allen ist die Runkelrübe die dominirende Pflanze in den Weinbergen, so daß in den meisten mehr Runkelrüben als Traubenstöcke vorhanden sind, unter deren schirmenden Blättern manche Traube ihrer Erlösung harrt. Nebst diesen werden alle übrige Gemüse, als Kappis oder Kopfkraut, Bohnen, mit und ohne Stecken, Kohlrüben, gelb Rüben, sogar Kartoffel, Gurken, und dabei eine Menge Unkraut erzogen, daß kein Sonnenstrahl auf den Boden dringen, und denselben erwärmen kann. Sogar manche Wege fand ich dicht mit Brennesseln und sonstigem Unkraute bewachsen, so daß ich kaum glauben konnte, in einem kultivirten Lande unseres Zeitalters zu seyn.

Wie kann unter solchen Mißverhältnissen nur ein ordentlich genießbarer Wein wachsen, wenn gleich Abdachung und Exposition ganz günstig wären.

Man sollte aber fast denken, daß schon von früher her eine gewisse Lauheit für diesen Kulturzweig sich eingenistet habe, denn selbst die meisten Weinberge erfreuen sich keiner regelmäßigen Abtheilung und Begränzung, was doch von frühern Jahren noch abstammt, denn die Furchen, d. h. die Gränzen, die theils gemeinschaftliche Eingänge, theils Wasserrinnen sind und die Gänge bilden, sind gewöhnlich ebenfalls schief, krumm und in Zickzack, weßhalb auch die Gewannen oder Terrassen, deren jeder Weinberg eine Menge hat, immer mit besonderen Gränzsteinen versehen sind.

§. 59. Jede Terrasse hat auch ihr eigenes Gestaffel, was an der Seite der Mauer durch vorspringende Steine angebracht ist.

§. 60. Alle Mauern sind in horizantaler Richtung.

§. 61. Der dominirende Rebsatz ist Riesling und etwas Elblinge.

§. 62. Unter diesen eben angegebenen Mißständen trifft man jedoch auch einige Ausnahmen und gut gehaltene Weinberge solcher Männer, die mit Fleiß und klarer Einsicht das Bessere aufgefaßt haben; namentlich hat Herr Direktor Wilkens einen hübsch und zweckmäßig angelegten Weinberg mit fast reinem Rieslingsatze, wobei alle Mauern mit Rebspalieren von 3 Latten bekleidet sind, und wodurch der Raum ganz zweckmäßig benützt wird. Auch wird in neuerer Zeit ein bedeutender Weinberg am Unterberge von der fürstlich Leiningschen Verwaltung angelegt, woron im Jahr 1833 erst 4 große Terrassen fertig waren. Ganz sinnreich werden hier die Terrassen in einem schwachen Halbzirkel aufgeführt, um dadurch mehr die Sonne zu gewinnen. Auch sind die Terrassen breiter und die Mauern höher, als bei den anderen Weinbergen, wodurch mehr Raum gewonnen wurde. Diese Mauern sind bereits mit Reben, Pfirschichen, Feigen und Kernobst besetzt, so daß sie bis jetzt überladen zu sein scheinen. Auch sind leider die jungen Rebanlagen mit Kartoffeln und Küchengewächsen aller Art besetzt. Wahrscheinlich um den jungen Rebpflanzen kühlen Schatten zu geben!!! Einen einzigen Weinberg habe ich jedoch angetroffen, dessen Beschaffenheit so war, daß sie belobt werden muß, denn er stand sehr schön im Holze und war regelmäßig behandelt, und was das bemerkenswertheste ist, in ihm fand man keine Gemüsepflanzung und kein Gras.

## Reistenhausen und Fechenbach.

§. 63. Mit dem Weingebiete von Freudenberg tritt eine Unterbrechung von etwa einer Stunde in dem sonst fast zusammenhängenden Weinbau des rechten Mainufers ein, und zwar durch die großen renommirte Sandsteinbrüche von Reistenhausen, welche Frankfurt und Mainz theilweise mit Bausteinen versehen. Oberhalb die-

ser beginnt der Weinbau wieder mit dem **Brunnenberg** dicht an Reistenhausen, der bis zu 35 Grad Abdachung hat, von wo aus bis über Wertheim hinaus die Weinbaulinie wenig mehr unterbrochen wird.

Hier schon beginnt der Weinbau einen, von dem unteren Main veränderten Charakter anzunehmen; die Schnitte verlängern sich in Bogreben, die auseinander gerichtet sind, und die Stöcke erhalten 2 bis 3 Pfähle, was ich bei Prodzelten näher auseinandersetzen werde.

## Fechenbach

§. 64. hat oberhalb des Ortes gegen Prodzelten einen Berg, der **Colberg** genannt, der nur 25 Grad Abdachung hat und südöstlich liegt. Obgleich diese Weinlage frühe mit vieler Mühe angelegt wurde, was die Menge von **Steinmauern** (ein langer Haufe von ausgebrochenen Steinen, die man nicht wegbringen konnte) beweist, so scheint sie doch jetzt in nicht ganz florissantem Zustande zu seyn, indem viele Stellen unbebaut sind, oder wenigstens keine Rebstöcke haben, was an den folgenden Weinorten des Mains aufwärts wenig der Fall ist.

§. 65. In neuerer Zeit hat Herr Graf von Reigersberg, der einen großen Theil von dieser Weinlage besitzt, und welcher besonders verödet daliegt, ein sehr verdienstliches Werk unternommen, jährlich eine ziemliche Strecke dieses Berges, der 30 Grad Abdachung hat, urbar zu machen, demselben eine bessere und zweckmäßigere Eintheilung zu geben, und besonders verbesserten Rebsatz und verbesserte Erziehungsarten einzuführen. Es werden nämlich die kurzen Terrassen umgestaltet, breiter angelegt und höhere Terrassenmauern von 6 neubadischen Fuß aufgeführt, wodurch mehr Land und mehr Fläche gewonnen wird, zumal da diese Mauern alle mit Rebspalieren belegt sind, was den Ertrag eines Rebgutes außerordentlich vermehrt. Im Verlauf von 5 Jahren, bis zum Jahre 1833, wurden drei große

Terrassen von bedeutender Länge angelegt. Die untere Terrasse, die bereits im tragfähigen Zustande ist, hat einen gemengten Rebsatz aus meist edlen Rebsorten, nämlich aus Champagner*) (Ruländer), braunem Riesling (Traminer), weißem Riesling, rothen Franken (Rothelbling) und weißen Franken (Weißelbling). Die Mauern sind mit Riesling und Champagner bepflanzt. Die zwei oberen Terrassen sind größtentheils mit Riesling bepflanzt, die theils auf Bockschnitt erzogen werden,**) theils nach Original-Rheingauerart, mit 3 Reben, wie es im dritten Hefte beschrieben und abgebildet ist. Die Erziehung der unteren großen Terrasse ist auch nach

---

*) Der Name Champagner kommt daher, daß ein Mann am Untermain einen großen Rebstock von Ruländer vor dem Hause hat, der ursprünglich aus der Champagne abstammen soll, und von welchem der Besitzer schon vortrefflichen moussirenden Wein gemacht haben will. Das gute Produkt hat diese Rebsorte renommirt, so daß man sie in neuerer Zeit möglichst zu verbreiten sucht.

**) Zu diesem Behufe hat Herr Graf von Reigersberg im Frühjahre 1834 einen jungen Weinbergsmann zu mir in Unterricht geschickt, damit er hier den Bockschnitt und Winkelschnitt regelmäßig erlernen möge. Um diese beiden neuen Erziehungsarten ordentlich ausführen zu können, ist es auch wirklich am zweckmäßigsten, die Sache in Original zu sehen und zu behandeln, wenn nicht grobe Irrthümer begangen werden sollen, wovon ich mich schon so oft überzeugte, und was der Sache außerordentlich schadet; denn gerade solche Irrthümer sind es, welche die beste Sache oft in Mißkredit bringen. Werden die Vorschriften schlecht ausgeführt, dann helfen sich die Leute oft damit, und decken dadurch ihre Unwissenheit, daß sie erklären, die Sache tauge nichts, was sie auch mit Recht thun können, denn eine Mißgeburt taugt nie etwas. Deßhalb ist es nothwendig, daß diejenigen Leute, welche solche Neuerungen ausführen sollen, die Sache selbst sehen, um sich einen richtigen Begriff davon machen zu können; denn selten haben die gewöhnlichen Wingertsleute die Fassungsgabe, daß sie nach einer Zeichnung die gehörige Ausführung machen können. Gewöhnlich sind solche Gegenstände abweichend von ihren bisherigen Manipulationen, und alles was von den ihrigen abweicht, erklären sie für zweckwidrig, weil sie nur das als zweckmäßig erkennen, was sie selbst bisher dafür gehalten haben. Nur durch eine augenfällige Widerlegung ihrer bisherigen Meinung, durch Anschauung eines Anderen, können sie daher auf den Weg der Erkenntniß gebracht werden.

Rheingauer Art, jedoch mit der Abweichung, daß nur eine Rebe oder Stock gepflanzt ist und von diesem 2 Bogreben bergauf und abwärts gelegt sind. Seit 1833 wurden noch 9 Terrassen bergauf angelegt, und dieselben einzig mit Rieslingen (12,860 Stück) bepflanzt, die nun auf Stockschnitt — mit einem kleinen Pfahl — erzogen werden, da der reine Bockschnitt der Localität wegen nicht ausgeführt werden kann. Zur Vollendung der Anlage des ganzen Berges sind noch etwa 6 Terrassen anzulegen, welche in 3 Jahren fertig werden können.

§. 66. Die Bekleidung der Mauern nenn man hier Kammerlatten, und die hier angebrachte und in der ganzen Umgebung angewandte Erziehung ist folgende: Es werden längs der Mauer zwei horizontale Latten befestiget und auf diese alle ½ Fuß senkrecht ein tannener Weinbergspfahl von 6 Fuß Länge, 1 Fuß vom Boden entfernt, aufgenagelt. Bei der ersten Anlage wird alle 2 Fuß ein Rebstock gepflanzt, der nach Verlauf von 4 Jahren so angeschnitten wird, daß man von dem Stocke aus nur eine Rebe von mehreren Fuß Länge an einem der senkrechten Pfähle gerade aufbindet. Wenn die Augen ausgetrieben und Sommerruthen gebildet haben, so werden diese nach dem Blühen, gegen Jakobi hin, etwas gebogen horizontal angebunden, und wo sie zu lange sind etwas eingekürzt. Im künftigen Jahre wird eine der untersten horizontalen Reben genommen, die obere weggeschnitten und eben so wie im vorigen Jahre senkrecht aufgebunden und im Sommer gleiche Behandlung beobachtet. Da aber, wie bei allen aufrecht stehenden Reben, der Safttrieb besonders sich nach Oben zieht, so muß man durch Zapfen sorgen, den Stock wieder verjüngen zu können. Man sehe hierüber Fig. 9.

§. 67. Diese Erziehung ist eine der einfachsten Spalier-Erziehungen, die mir bekannt sind, und bedarf nur einiger Aufmerksamkeit, besonders in der Sommerbehandlung, um lange durchgeführt werden zu können. Besonders scheint mir dabei zu beobachten zu seyn, daß man die oberen Reben, sobald sie die gehörige Länge

haben, abzwicke und horizontal lege, damit der Trieb desto besser zu den unteren gelange, welche zur künftigen Tragrebe bestimmt sind.

Auf jeden Fall erreichen solche Reben nie die Tragfähigkeit, als wenn sie nach dem Winkelschnitt erzogen wären, denn der obere dritte Theil des Spaliers ist immer unbenutzt und blös mit grünem Laub, aber nicht mit Trauben bedeckt, während bei der Winkelschnitt-Erziehung, wenn diese gehörig durchgeführt wird, die ganze Fläche regelmäßig bekleidet und fast ganz mit Trauben bedeckt ist.

## Dorfprodzelten. Stadtprodzelten.

§. 68. Wenn man die Gemarkung von Fechenbach überschritten hat, so kommt man auf die von Dorfprodzelten, einer sehr guten Weinlage, die sich vor vielen andern dadurch auszeichnet, daß sie dicht am Main eine concave Form, eine vortreffliche Mulde bildet, was längs dem Main nur selten vorkommt, indem alle übrigen Weinlagen fast gerade auslaufen oder nur wenig in's Concave ziehen, da alle Biegungen des Mains nicht kurz, sondern ausgedehnt sind und sich dadurch das Concave fast verliert. Die hiesige Weinlage hat auch bedeutende Abdachung und beträchtliche Höhe; so z. B. hat der eine süd-östliche Flügel, der Grain, 35 Grad und etwa 200 Fuß Höhe, der andere südliche Flügel, der Rothenhäuser, 30 Grad und gegen 250 Fuß Höhe.

§. 69. Die Erziehung ist dieselbe wie in dem folgenden Stadtprodzelten, eben so der Rebsatz. Auch findet man hier allenthalben Krautpflanzung u. dergl.

## Stadtprodzelten.

§. 70. Dieß hat zwei vortreffliche Weinlagen von bedeutender Höhe, die durch einen Thaleinschnitt voneinander getrennt sind, und

an welchem die Stadt dicht am Main liegt. Wenn man von Haßloch herab kommt, so präsentiren sich beide Berge wunderschön, in deren Schooß gleichsam die alte Stadt zu ruhen scheint, in welcher der Holzhandel das bedeutendste Getriebe ist. Beide Berge, die nicht mehr als 60 Morgen Weinberge enthalten, erreichen eine Höhe von 300 bis 350 Fuß, mit Reben bepflanzt

§. 71. Der obere Berg, der etwas höher als der untere ist, hat sehr starke Abdachung, und theilt sich in mehrere bezeichnete Lagen. Z. B. der der Stadt zunächst süd=süd=östlich gelegene Theil heißt Retzhäusle, und hat 33 Grad; der folgende, der sich etwas mehr gegen Süden neigt, nennt sich Fälsch und Mittelberg, mit 37 — 38 Grad. Der weitere und steilste, aber auch der beste Theil heißt im Brünnle, und hat 40 Grad. Diese Lage ist sehr mühsam in und durch Felsen gebaut, so daß man sie nur mit besonderer Mühe begehen kann. Der letzte südliche Theil, mit nur 25 Grad, heißt Hinterhöf, und ist ebenfalls noch gut.

§. 72. Der untere Berg, der etwas niederer und flacher ist, theilt sich auch in mehrere benannte süd=östliche Lagen. Die zunächst der Stadt heißt im Lohbrunnen, und hat nur 20 — 25 Grad, zunächst der Stadt aber 30 Grad. Dann folgen die Gottesacker-Wingert und die vom Bock, welche nur 15 — 20 Grad haben, allein vortrefflich südlich liegen. Letztere ziehen sich ziemlich ausgeflächt gegen den Main herab.

§. 73. Alle hiesigen Weinberge haben kein Gestäffel das gerade ausläuft oder sonstige Wasserrinnen, auch haben weder die Grenze noch die Reben eine gerade Linie, gleich wie auch das Gemäuer nicht regelmäßig geführt ist. Deßhalb hat auch jede Terrasse, sie mag noch so klein seyn als sie will, ihren eigenen Anwendstein (Grenzstein), denn die Grenzen laufen nicht gerade, sondern die eine Terrasse ist oft breiter als die andere, ja mancher Nachbar ist oft mit seiner Terrasse einen ganzen Schritt breit in dem Gebiete des andern, weßhalb die Grenzsteine nöthig sind. Jeder Weinberg hat auch seinen eigenen Eingang und jede Terrasse ihr eigenes Gestäffel an der Seite

der Mauer. Auch hier haben die Mauern solche Mauerstöcke wie zu Klingenberg, wo bei der ersten Anpflanzung dieselbe ½ Fuß tief aufgebrochen und die Reben hinausgelegt werden, die dann leicht durch Pfähle, die in die untere Terrasse gesteckt werden, unterstützt werden, weil die Mauern kaum einige Fuß hoch sind.

Vermöge der unbestimmten Begrenzung und des unregelmäßigen Gemäuers, so wie der Bepflanzung ohne bestimmte Reihe, sieht auch der größte Theil der Weinlage so aus, als wenn sie nur wenige Eigenthümer hätte, während sie doch in viele kleine Theile vertheilt sind.

§. 74. Aus diesem Verhältnisse ist auch zu erkennen, daß hier nichts gerottet und keine Terrassen durch Umbrechen des Bodens verjüngt werden. Die abgehenden Stöcke werden lediglich durch Fäßer ergänzt, selten wird ein benachbarter Stock verlegt, um mehrere zu bilden; im Gegentheile, wenn ein Stock abstirbt, so sucht man den benachbarten stärksten an die leere Stelle zu richten, so zwar, daß man dem Stocke einige Schenkel mehr anschneidet, und diese gegen die Stelle hin ausbreitet, wodurch ein solcher Stock oft 4 bis 5 Schenkel bekommt, die aber nur auf der Oberfläche der Erde ausgebreitet sind.

§. 75. Die Fäßer sind gewöhnlich Wurzelreben, die aus Blindreben gezogen sind und hier Schnittlinge heißen; nebst diesen hat man auch Stockfäßer, die man aus Reben zieht, die unmittelbar am Stocke in den Boden gelegt werden, und an andern Orten Fechser oder Hackstöcke genannt werden. Sie kosten hier per Hundert 2 fl., während die ersteren, die Schnittlinge, nur 48 kr. bis 1 fl. kosten. Zu dem Ende werden Blindreben von 1½ Fuß Länge genommen, an denen aber kein altes Holz oder keine Warze seyn darf, weil die Reben ohne altes Holz besser treiben sollen (?) (es Mattet eher). Diese werden in Bündel von 100 gebunden, und so lange in fließendes Wasser gestellt, bis sie rücken, d. h. bis die Augen aufschwellen, dann werden sie gestürzt, d. h. umgekehrt in den Boden gestellt, mit Moos bedeckt und mit Erde zugeworfen.

Hier bleiben sie so lange, bis der Weißdorn (**cratagus oxiacantha**) blüht; während dieser Zeit bekommen sie in der Nähe des Mooses einen warzigen Ueberzug, den man Matten nennt. Nach diesem werden sie herausgenommen und schief in einen Boden gelegt, der vorher eine Wüste war, oder wo Hecken standen, und der durch Umgraben zur Aufnahme solcher Schnittlinge vorbereitet wurde.

§. 76. Hier erfuhr ich auch den eigentlichen Zweck des Stürzens der Reben, was an vielen Orten vorgenommen wird, ohne den Grund zu kennen, warum es eigentlich geschieht. Der eigentliche Zweck ist der: Wenn man eine Grube von 2 Fuß tief gräbt und die Reben umgekehrt hineinstellt, so bleiben vermöge der kühleren Temperatur des unteren Bodens die Augen, welche später treiben sollen, in ihrer Entwicklung zurück, während diejenigen, welche der Oberfläche der Erde zugekehrt sind und durch die äußere eindringende Wärme zu früherer Entwicklung gebracht werden, stärker treiben und in vermehrter Thätigkeit sich befinden. Werden solche Reben eingelegt, wo dann die einwirkende Sonne die oberen Keime zur vermehrten Lebensthätigkeit antreibt, so stellt sich mit den unteren stärker entwickelten Augen das obere in's Gleichgewicht, und es tritt eine regelmäßige Polarwirkung ein, nämlich gleichzeitiges Wachsthum nach Unten und Oben.

§. 77. Bei der Anpflanzung werden diese Wurzelreben so eingelegt, daß die Wurzelende gegen den Berg gekehrt sind; zu dem Ende werden mit der Haue Gruben gemacht und der Wurzelstock zur Hälfte gelegt und zur Hälfte senkrecht gestellt, so daß er einen rechten Winkel bildet.

§. 78. Die Entfernung der Rebstöcke ist zwischen 2½ bis 3 Fuß. Die Anwender, d. h. die Grenzstöcke, werden 1 Fuß vom Grenzstein gepflanzt.

§. 79. Die Erziehung in den ersten 3 Jahren ist diese, daß man die jungen Triebe jedesmal auf 1 bis 2 Augen abwirft.

§. 80. Im vierten Jahre bekommen die Zapfen 2 bis 3 Augen.

NB. Da die Stöcke immer nur nachgebessert werden, so daß der junge Stock an die Stelle des alten kommt, folglich keine Erneuerung des Bodens durch Rotten stattfindet, so wachsen diese nie so üppig, wie bei einer ganz neuen Anlage, und die Stöcke sind immer um 1 auch 2 Jahre zurück gegen jene in gerottetem Boden.

§. 81. In den folgenden Jahren wird die Erziehung mit Zapfen immerhin beibehalten, jedoch nach Verhältniß der Stärke des Stockes werden demselben 1, 2, 3 Reben von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge angeschnitten und eben so viele Pfähle ohne bestimmte Regel beigesteckt. Denn je mehr man den Stock ausdehnen kann, desto lieber hat man es, weil er mehr Tragbarkeit zeigt. Die Reben werden aber nicht gebogen, sondern alle möglichst horizontal angebunden, jedoch vorher etwas gedreht, damit der Saftzufluß unterbrochen wird und sich nicht so vorwärts drängt, wie es gewöhnlich der Fall ist.

§. 82. Die ganze Erziehung hat übrigens gar keine Regel. Jeder Stock ist anders gebildet und geschnitten, und jeder Rebmann schneidet nach seinem Gutdünken, so daß nirgends ein bestimmter Charakter zu finden ist, denn unter 100 Stöcken wird man keinen finden, der dem andern ähnlich ist. Dieß hängt aber auch von der Art der Verjüngung ab, indem durch das immerwährende Nachbessern alle Generationen — Kinder, Knaben, Jünglinge, Männer und Greise — in einem Weinberge sich vorfinden.

§. 83. Man sehe Fig. 10, 11, 12. Zum Beweise, wie verschiedenartig hier die Erziehung ist, mag Folgendes dienen: Mehrere Weinbergs-Eigenthümer schneiden längere Ruthen wie gewöhnlich, schneiden mehrere Ruthen vornen aus und stecken diesen Vordertheil in einem Halbbogen in die Erde, was mit der übrigen Erziehung ziemlich übereinstimmt, indem derselbe Zweck beibehalten ist, jedoch durch das Einstecken in den Boden die Rebe mehr befestiget wird (siehe Fig. 13).

§. 84. Die Sommer-Behandlung ist folgende:

a) Vor dem Blühen, wenn gehackt ist, wo die Reben schon Zimmel, d. h. junge Triebe haben, im Mai also, werden

die Pfähle gesteckt, wie es die Ausdehnung des Stockes erfordert, dann werden die Ruthen angebogen und wo möglich horizontal an den Pfahl geheftet. Dabei wird aber in der Regel nichts abgezwickt und nichts ausgebrochen. Einige lüften den Stock etwas, aber allgemein ist es nicht üblich.

b) Nach dem Blühen werden die Zimmel aufgeheftet und gegen Jakobi die Laubspitzen abgeschnitten, je nachdem das Futterbedürfniß ist, sonst wird gar nichts daran gethan, weder etwas ausgebrochen, noch die Geitzen oder Achseltriebe entfernt; denn man hat den Glauben, daß die Ruthen dadurch krank würden, was mir auch ganz der Sache angemessen scheint, denn es ist immer eine vielseitige Verwundung an solchen Reben, die eine Störung in dem Saftumlauf hervorbringt. Bis also die Natur wieder einen regelmäßigen Gang in die Säfte bringt, muß zuerst die alte Wunde etwas vernarben, und bis dorthin ein kränkelnder Zustand, ein Stillstand in der Entwicklung stattfinden. Wenn man bedenkt, wie emsig in manchen Gegenden solche Achseltriebe bis auf's letzte Blättchen weggebrochen werden, in der Absicht, der Rebe und dem Stocke mehr Kraft zu geben, in dem Irrwahne, als entzögen diese natürlichen Theile der Pflanze derselben die Nahrung gleich einer Schmarotzerplanze, so überzeugt man sich schon aus dieser Thatsache, in welch schwankendem Zustande die Begriffe über die Rebenerziehung überhaupt sind; denn hier gilt es doch gewiß keiner Oertlichkeit und keinem Bodenverhältniß, sondern lediglich dem Glauben und den Ansichten der Menschen, aus denen so oft die verkehrtesten Handlungen entstehen. Warum geben sich doch so wenige Menschen die Mühe, die Natur in ihrem Wirken zu betrachten und nach dieser gründlichsten aller Vorschriften zu handeln. Hierin stehen wir eigentlich noch weiter zurück, als wir selbst wissen, sonst würden wir weniger Thorheiten begehen, oder die Thorheiten Anderer nachäffen, ohne vor unserem eigenen Verstande zu errôthen. So lange

daher unser Geist sich nicht zu vernünftiger Selbstständigkeit erhebt, so lange werden wir vom Schlendrian bevormundet bleiben.

§. 85. Als eine spätere Arbeit der Sommerbehandlung verdient bemerkt zu werden, daß man hier zur Zeit, wenn die Traube ausgewachsen ist, die Weinstöcke durchgeht und allenthalben, wo die Trauben zu nahe am Boden hängen, dieselben mit 1 bis 2 Fuß langen Stäben, die oben eine Gabel haben, aufstützt, damit sie nicht der Erde zu nahe kommen und faulen. Dieß geht weit schneller und sicherer als das Aufbinden, wovon ich mich persönlich überzeugte, indem ich gerade zugegen war, als ein Weinbergsmann mit einem ganzen Arme voll solcher Gabeln diese Arbeit im Weinberge verrichtete.

§. 86. Der Rebsatz ist hier ebenfalls der Elbling und Riesling; ersterer ist aber vorherrschend und letzterer ist ohngefähr zu einem Drittel anzunehmen.

§. 87. Die Pfähle sind größtentheils von Eichenholz, wenige sind von Kiefernholz; sie sind 6 Fuß lang und kosten per Hundert 1 fl. 12 kr. Vor Winter werden sie jedesmal ausgezogen (geropft, wie man es hier nennt) und umgekehrt den Winter über an die Mauern gestellt.

§. 88. Bei der Lese werden die Trauben vor den Weinbergen in der Tragbutte etwas zerdrückt, dann nach Hause getragen, nicht gefahren, vorher aber an den Thoren verzehntet, und nach diesem erst werden sie mit dem Mösterer (Fig. 3) in einer Butte von etwa ½ Fuder Inhalt genau und sorgfältig zerstoßen und so schnell wie möglich gekeltert.

§. 89. Die Herbstordnung vor der Lese ist diese, daß in der Woche 2 Tage frei sind, wo man in die Weinberge darf; die übrigen Tage aber bleiben sie geschlossen, und es darf Niemand hinein, ohne sich einer Strafe auszusetzen.

§. 90. Die Bodenbearbeitung geschieht hier nur zweimal und jedesmal mit dem Karst.

§. 91. Das Düngen hat hier keine besondere Regel und wird nach Umständen vorgenommen. Durchschnittlich kann man annehmen, daß es alle 6 Jahre geschieht, und zwar auf folgende Weise: Es wird an den Stock eine Kaute gemacht, in welche der Mist hineinkommt, auf diesen Mist wird ein Stück Rasen gelegt und das Ganze mit der ausgeworfenen Erde bedeckt. Auf 3 Stöcke rechnet man eine Tragend Mist.

§. 92. Die Bauarbeiten geschehen hier alle im Tagelohn, welcher mit 30 kr. nebst Frühstück und Vesperstück bezahlt wird. *)

# Haßloch.

§. 93. Dieß ist ein renommirter Weinort, der 172 Morgen Weinberge enthält. Diese theilen sich in zwei Lagen, in den Unterberg und Oberberg, zwischen welchen der Flecken Haßloch liegt. Beide Berge liegen ziemlich nahe am Main und sind gegen 400 Fuß hoch mit Reben bepflanzt, welche an den höher liegenden Wald anstoßen, der den Rücken der Berge bedeckt. Der Unterberg, in der Mitte mit einer kleinen Einbuchtung, hat 22 — 24 Grad Abdachung in süd-süd-östlicher Lage. Der Oberberg hat dagegen 30 Grad mit südlicher Lage. An diesen schließt sich der Böllstein gegen Werthheim zu in süd-westlicher Exposition und niederer Lage. Wie allenthalben, so sind auch hier die Weinberge in eine Menge

*) Einen Gegenstand muß ich noch berühren, der zwar nicht hieher gehört, aber mein Interesse besonders in Anspruch nahm, vielleicht auch blos deßwegen, weil ich mich früher mit der Conchyliologie eifrig beschäftigte. Ich fand nämlich hier mehrere Häuser, deren Wetterseite mit einem Kieswurf überzogen war, und wozu das Material größtentheils aus Mainmuscheln genommen wurde. Die vorherrschende Gattung war die Mya oder Unio pictorum, die ich hier zu Tausenden aufgelegt und aufgetragen fand. Eine solche Wand sieht aus wie ein Mosaikboden, die besonders in der Sonne einen matten Glanz verbreitet.

Terrassen getheilt, welche ununterbrochen mit Reben bepflanzt sind, so daß man keine Lücken sieht, die auf neuere Anlagen deuten könnten, denn hier werden die abgehenden Stöcke lediglich mit Fechser nachgebessert, welche von Leinach, 3 Stunden von Würzburg, bezogen werden.

§. 94. Da hier ein von den bisher beschriebenen Gegenden ganz verschiedenes Erziehungssystem beginnt, welches zu Wertheim und dessen Umgegend eingeführt ist, so will ich die näheren Bezeichnungen bei Wertheim angeben, so daß also alles dort Gesagte auch auf hier zu beziehen ist; denn diese Erziehung, die Metzger in seinem rheinischen Weinbau die Wertheimer Erziehung nennt, hat keine Bogreben, sondern blos Zapfen und 3 bis 4 Pfähle, während die des Untermains größtentheils nur 1 Pfahl und theils Zapfen theils Bogreben hat.

§. 95. Der Rebsatz ist auch Elbling und etwas Riesling.

## Wertheim,

§. 96. das sehr umfassenden Weinbau hat, liegt an der Landspitze, die durch den Zusammenfluß des Mains und der Tauber gebildet wird. Seine Weinlagen befinden sich in beiden Flußthälern, wovon aber die des Mainthales die bedeutendste und beste ist; die des Tauberthales sind nicht zusammenhängend und treten in verschiedenen Expositionen hervor. Z. B. der Haag, eine Weinlage, welche sich dicht an das Schloß, das sich hinter der Stadt erhebt, anlegt, hat westliche Exposition mit Neigung nach Süden und 20 bis 25 Grad Abdachung. Diesem gegenüber, auf der andern Seite der Tauber, ist ein Berg, der sich Leberklinge nennt, und theils östlich theils süd-östlich mit 25 bis 27 Grad liegt. Nebst diesen ist noch der Bromberg östlich gelegen, und der neue Berg rein nördlich, auf Wertheimer Seite. An letzterem sind gar viele Weinberge ausgehauen, ein Beweis, daß er sehr schlechten Wein liefern

muß, obgleich er mit Junkern und Oestreichern angelegt ist, die besonders in solch nördlichen Lagen viele Trauben geben.

Die Weinlagen des Mainthales, die alle auf dem rechten Flußufer in ununterbrochener Reihe sich bis auf eine Länge von einer Stunde hinziehen, haben dagegen ganz vortreffliche günstige Expositionen, und die steilste Abdachung am ganzen Main von Klingenberg bis hierher.

§. 97. Wir wollen an dem gegenüber liegenden Kreutzwertheim mit dem zunächst gelegenen Käufelstein beginnen, welches eine ausgedehnte Weinlage ist, mit westlicher, süd-westlicher und südlicher Exposition von 15 — 25 Grad Abdachung. Der eigentliche Käufelstein, worunter man die beste Lage davon versteht, ist ein vortrefflicher südlicher, schwach muldenförmiger Abhang von 20 — 25 Grad, an den gegen den Main hin sich das sogenannte Engelländchen muldenförmig auf die schmalen Wiesen dahin ausflicht. Wenn hier kein Frost schadet, so wächst hier guter und viel Wein vermöge dem flachen Boden und tiefen Baugrunde.

Vom Käufelstein an bildet die aufwärts gehende Weinlage einen großen Halbzirkel, dessen Fuß ganz vom Main bespült wird und dessen Mittelpunkt süd-westlich ist, so daß also der untere Flügel südlich und der obere westlich ist. Dieser untere Theil des Halbzirkels beginnt mit dem Gänsrain, einer sehr hohen, bis über 400 Fuß steigenden Weinlage von 30 — 35 Grad. An diese schließt sich der Remberg an, welcher aus seiner südlichen und steilen Lage den besten Wein von Wertheim liefert. Dieser Remberg, dessen Höhe noch über 400 Fuß steigt, zieht sich bis gegen den Mittelpunkt des genannten Halbzirkels, und wird bis dahin immer steiler, so daß seine Abdachung am steilsten Punkte bis auf 45 Grad steigt. Diese Abdachung, die bei einem sonst gebauten Boden die Grenze der Möglichkeit übersteigt, rührt daher, daß schroffe Felsen sich übereinander thürmen, auf welche mit kühner Hand Mauern gebaut sind, und wo der hierdurch gebildete leere Raum mit Erde künstlich ausgefüllt ist. Mit dieser schroffen Felspartie vermindert sich etwas die Höhe

der Lage, und eine Kluft trennt sie nun von dem folgenden Weingebiete, das man die Wettenburg nennt, die 35 Grad Abdachung hat. Hier ist der Wendepunkt des großen Zirkels, wodurch die Exposition des oberen Flügels sich westlich wendet. An die Wettenburg schließt sich süd-westlich die lange Haide mit derselben Abdachung, und zuletzt liegt das Himmelreich als Schlußpunkt mit nur 25 — 30 Grad. Von diesem letzteren aber hat der auf dem jenseitigen Ufer gegenüber liegende Ort Eichel den größten Theil im Besitz. Zwei dieser letztgenannten Lagen haben fast gleiche Höhe mit dem Remberg, und sind auf ihrem Scheitel mit Wald besetzt, der diesen Lagen vielen Schutz vor den rauhen Nord- und Ostwinden gewähren kann.

Nach einer statistischen Beschreibung der Stadt Wertheim von Reinhard machen alle zur Stadt gehörigen Weinberge eine Zahl von 654 Morgen Nürnberger Maas aus. Davon ungefähr $\frac{2}{3}$ jenseits des Mains, die übrigen diesseits desselben und auf beiden Seiten der Tauber angebaut sind. Ihr jährlicher Ertrag ist sehr ungleich, da so mancherlei widrige Zufälle, besonders Fröste, die schönsten Aussichten zu ergiebigen Weinlesen vernichten können. Das an Wein so ausnehmend reiche Jahr 1781 brachte 700 Fuder, das Jahr 1783 aber, welchem wir eines der edelsten Gewächse des vorigen Jahrhunderts zu verdanken haben, brachte nur 360 Fuder in die hiesigen Keller. Nach einer Mittelzahl von 14 Jahren, nämlich von 1779 bis 1792, ließen sich damals im Durchschnitte auf ein Jahr 245 Fuder Weinertrag annehmen; da aber in neuerer Zeit viele Weinberge ausgehauen und nicht wieder mit Reben angepflanzt wurden, so ist der frühere Ertrag nicht mehr als Maasstab anzunehmen.

§. 98. Der Boden aller hier genannten Weinberge besteht durchgehends aus einem rothen thonigen Sandboden, und ist ein Produkt der Verwitterung des Unterlagers, das rother Sandstein ist, der durch viele in ihm sitzende Thongallen verwitterbar ist; besonders ist dieß der Fall auf den Höhen der Berge, wo die obere Decke fast allgemein aus einem sandhaltigen schiefrigen

Thone besteht, dessen Lager mit der zunehmenden Tiefe an Thongehalt ab- und an Quarzgehalt zunehmen, bis sich die Masse allmählich zu Sandstein qualifizirt hat. Dieß Verhältniß kann man am besten erkennen, wenn man nach Triefenstein geht, wo man eine Berghöhe passiren muß, die mit den Bergen, woran die Mainweinberge sind, in gleicher Höhe steht. Die Wände dieser Straße, die manchmal durch kleine Erhöhungen gehauen werden mußte, geben ein deutliches Bild der allgemeinen Lagerungsverhältnisse. Dieser schiefrige quarzhaltige Thon, der manchmal ganz dem rothen Leberkies (Keupermergel), der häufig in Würtemberg vorkommt, ähnlich ist, wird besonders zur Aufbesserung der Weinberge benutzt, und man legt hier großen Werth auf dessen Benutzung, theils in dem Zwecke als mineralisches Düngungsmittel, das auf den Holzwuchs bedeutenden Einfluß hat, theils als Ersatz für die durch Regengüsse abgespülte Erde an solchen steilen Abhängen. Zu diesem Behufe sind auch auf den Höhen allenthalben solche Erdgruben, aus welchen dieß Verbesserungs-Material unmittelbar in die Weinberge gebracht wird. Dieses geht der unteren Weingegend ab, daher an vielen Orten, besonders in Heubach, ein so magerer sandiger Baugrund, der allmählich durch den Regen seinen Thongehalt verlor und nicht wieder ersetzt werden kann. Denn der Thon als bindender und wasserhaltender Körper ist von unberechenbarer Wichtigkeit für den Weinbau, und von dessen richtigem quantitativen Verhältnisse im Baugrunde hängt der größte Theil der Entwicklung des Weinstockes und seiner Frucht ab, besonders bei letzterer die Güte und Beschaffenheit, daher das Sprichtwort: „Je schwerer der Boden, je schwerer der Wein."

Mit diesem thonigen Sandsteine sind aber auch nur die Höhen der oberen Maingegenden, die mit den Stellen ziemlich parallel laufen, wo der Muschel- oder Flötzkalk sich auflagert, belegt; daher die unteren Maingegenden diesen selten oder gar nicht haben; denn es liegt in den natürlichen Ablagerungs-Verhältnissen bei der ursprünglichen Bildung des Sandsteines eines neptunischen Gebildes, daß die schweren und gröberen quarzigen Theile sich zuerst niedersenkten, und

die thonigen, feiner zertheilten Massen sich oben auflagerten, woraus nachher dieses leberkiesartige Gestein sich bildete, das bei Einwirkung der Atmosphärilien so leicht verwittert. Dieses Gebilde sieht man auch überall, wo die Sandsteinlager ausgehen und von anderem Gesteine überlagert werden. Immer ist ein größerer oder geringerer Thongehalt als Zwischenlager zwischen dem Sandstein und der Auflagerung selbst, was man allenthalben sehen kann, wo solche Lagerungen zu Tage ausgehen.

§. 99. Die Rottarbeiten, überhaupt neue Anlagen, sind hier gar nicht üblich, und man kennt sie nur dem Namen nach; denn es ist seit Mannsgedenken hier kein alter Weinberg gänzlich verjüngt worden, die abgehenden Stöcke wurden immer nur durch junge nachgebessert. Eine löbliche Ausnahme hievon machte die Deputation des landwirthschaftlichen Vereins, welche auf Vereinskosten einen Musterweinberg im Haag nach den neueren Vorschriften anlegen, dazu den Boden gehörig rotten, neue Terrassenmauern aufführen und den Weinberg mit Traminern und Rieslingen besetzen ließ. Außer diesem sieht man nirgends eine junge Anlage, und die ganzen Weinlagen sind ununterbrochen mit Reben bestockt, mögen diese auch so schlecht wachsen, als sie wollen. In neuerer Zeit sind jedoch an solchen Stellen, die nicht zu steil sind, und in geringen Lagen Weinberge ausgehauen und mit Klee angepflanzt worden, da sich dieser besser als die Reben rentirt.

§. 100. In welchen Unwerth aber auch hier in neuerer Zeit die Weinberge gerathen sind, davon kann man sich kaum einen Begriff machen, und man muß es nur sehen, um es glauben zu können. So wurde mir aus glaubhafter Quelle versichert, daß im Jahre 1831 dicht am Schlosse, unfern der Stadt, in der besten Lage in der Haag, wo durch die hohen Schloßmauern Schutz vor Winden und bedeutende rückstrahlende Wärme stattfindet, ein Morgen Weinberg zu 43 fl. aus der Hand verkauft wurde; mehrere ähnliche Käufe von Weinbergen ganz dicht an der Stadt in demselben Maasstabe, gaben mir die Ueberzeugung, daß man mit einem geringen

Kapital so einen ganzen Berg kaufen könne. Eben so konnte ich nur mit Staunen vernehmen, wie mir Jemand einen ganz nahe bei der Stadt gelegenen Weinberg von ¼ Morgen zeigte, der noch ganz gut bestockt und im unteren Theile mit Laubengängen, also noch luxuriös angelegt war; diesen wollte der Eigenthümer zu 26 fl. abgeben und der Käufer wollte nur 24 fl. dafür geben. Diese Differenz konnte nicht ausgeglichen werden und der Handel zerschlug sich, weil — wie mich der Käufer selbst versicherte — das Stück mit 24 fl. hinreichend bezahlt sey.

In noch weit größerem Unwerthe sind die Weinberge in der Leberklinge, wo der Morgen nur 15 bis 20 fl. kosten soll. Ein mir unbegreifliches Preisverhältniß!

Dagegen stehen die Preise im Keufelstein und Remberg noch weit besser, doch im Verhältnisse zu anderen Weingegenden sehr nieder, was besonders durch die bisherigen Zollverhältnisse herbeigeführt wurde, das unter den neueren Zollverhältnissen sich hoffentlich ändern wird, welche die Weinbergspreise mächtig herabdrückten, indem der frühere Absatz nach Sachsen, Baiern, besonders nach Nürnberg, wohin früher sehr viel Wein von hier ging, bereits ganz aufgehört hatte. Einen maasgebenden Begriff von dem jetzigen Stand der Weinbergspreise gegen die früheren mag folgendes Beispiel geben: Im Jahre 1832 wurde ein Weinberg um 32 fl. verkauft, der nach Kaufbriefen aus früheren besseren Zeiten für den Weinhandel mit 250 fl. bezahlt wurde.

§. 101. Die Verjüngung der Weinberge geschieht, wie schon gesagt, allmählich durch Nachpflanzen von Fechsern, welche immer an die Stelle des abgestorbenen Stockes gesetzt werden. Diese Fechser sind gewöhnlich die von einem Rebstocke unmittelbar abgelegten Söhne, welche im Frühjahr in den Boden gelegt und im Spätjahr ausgezogen werden. Diese werden größtentheils von Leinach bezogen, das 3 Stunden von Würzburg liegt, und die auf Wagen hierher gebracht und zu 48 kr. bis 1 fl. per Hundert zum Verkauf ausgeboten werden. Manche, die besonderen Werth auf bestimmte

Traubensorten legen, gehen auch den Tag vor der Lese selbst nach Leinach, und wählen sich die Fechser nach den am Stocke hängenden Trauben, wo sie von der gewünschten Qualität sich selbst überzeugen können. Zu diesem Zwecke geht am Tage der Lese oder den Tag vorher derselbe in den Weinbergen voran und zieht sich selbst die Stöcke nach seiner Wahl aus dem Boden, die dann nach der Lese abgeschnitten und sogleich nach Wertheim gebracht werden. Diese kosten aber gewöhnlich 1 fl. mehr als die auf den Markt gebrachten Fechser, und werden deßhalb mit 1 fl. 45 kr., 2 fl. und 2 fl. 42 kr. bezahlt.

§. 102. Zur Gewinnung solcher Fechser hat man auch hier und in der Umgegend einen eigenen Fechserzug, wo in ganz geringen nördlichen Lagen und in treibenden Böden Rebstöcke gepflanzt werden, die lediglich dazu bestimmt sind, daß die jungen Ruthen, 3 bis 4 von einem Stocke, in den Boden gelegt werden, um sich zu bewurzeln und zu Fechsern zu dienen; diese werden jedes Jahr weggenommen und wieder neue Reben eingelegt. Einen solchen Fechserzug von 6 Morgen Größe fand ich hier an einer nord-westlichen Lage in gutem Leimenboden dem Haag gegenüber angelegt. Bei solchen wird auf den eigentlichen Weinertrag verzichtet, und die Stöcke nur so geschnitten, daß sie immer kräftige junge Ruthen treiben, die zum Einlegen tauglich sind.

§. 103. Beim Anpflanzen der Fechser wird folgendermaßen verfahren: An die Stelle, wo ein solcher hingepflanzt werden soll, wird ein eichener Pfahl von 1½ Fuß Länge und 1 bis 1½ Zoll Breite und Dicke in den Boden geschlagen, hierauf wird mit der Haue ein 1 Fuß tiefes Loch an den Stickel gemacht, und der Fechser in einem Winkel so eingelegt, daß das Wurzelende gegen den Berg gekehrt ist, wornach dann die Grube mit der ausgeworfenen Erde wieder ausgefüllt wird, ohne fremde Erde zum Setzen genommen zu haben. Diese starken Stickel, die oft 15 bis 20 Jahre am Stocke stehen bleiben, bis sie von selbst abfaulen, sind nothwendig zur Erhaltung des jungen Stockes, der 5 bis 6 Jahre ganz nieder bleibt, damit er nicht so leicht durch Unvorsichtigkeit zertreten wird.

§. 104. Die Entfernung der Rebstöcke wird hier zu 3 Fuß angenommen, was aber nicht regelmäßig beobachtet wird, da man hier keine gerade Linien hat, sondern alles regellos wie in einem Walde durcheinander steht; deßhalb wird auch ein solcher Stock, ohne ein bestimmtes Maaß zu suchen, hingesetzt, und zwar dahin, wo der meiste Platz ist; wohl mögen früher bei der ersten Anlage die Reben nach Reihen angelegt worden sein, allein durch das viele Nachbessern in einer langen Reihe von Jahren verliert sich endlich alle Ordnung. Die Gränze wird jedoch ordentlich beobachtet, und jeder Nachbar bleibt 1 — 1½ Fuß mit seinem Stocke von derselben.*) Auch ist es hier allgemein üblich, daß man eine Reihe Rebstöcke längs den Mauern oben auf pflanzt, und zu diesen die Pfähle nicht senkrecht, sondern schief über die Mauer herausstehend einsteckt, um diese Stöcke von den andern wegzuneigen, so daß sie gerade die Mauer decken.

§. 105. Nebenpflanzungen, als Gemüse und Bohnen, wie am Untermain, trifft man hier selten an, so wie auch in Haßloch nicht.

§. 106. Die so in die Weinberge eingepflanzte Fechser werden in den ersten zwei Jahren gar nicht abgeworfen, und ihrem freien Wachsthume überlassen; erst im dritten Frühjahre werden sie abgerissen, d. h. dicht am Kopf abgeschnitten, und für die künftige Ruthen im Sommer ein Pfahl beigesteckt.

§. 107. Im vierten Jahre werden die stärksten Triebe auf 3 Augen angeschnitten, im fünften Jahre wird von den 3 Augen der stärkste gewöhnlich der oberste Trieb abermal auf 3 Augen abgeworfen, und so jedes Jahr fortgefahren, wodurch sich allmählich Schenkel von 1 — 2 Fuß Länge bilden, auf welche später immer

*) Jede Terrasse hat auf ihrer Gränze einen Stein, den die Nachbarn mit einander setzen, und der kein Zeichen hat. Wenn aber das Feldgericht einen solchen setzt, was gewöhnlich oben und unten am Weinberge geschieht, so wird ein Kreuz oben darauf gehauen, und solcher Stein heißt ein Gerechter.

Zapfen von 3 und 4, bis 5 Augen, die man Wasserreben nennt, gepflanzt werden. Ist ein Schenkel kräftig, so erhält er Gabeln, d. h. zwei Wasserreben in verschiedenen Richtungen, so daß der Stock möglichst eine runde Form bekömmt; deßhalb werden auch die Pfähle einen halben bis ganzen Fuß von dem Stocke in passenden Richtungen gesteckt, an welche dann die Schenkel hingeneigt werden, damit sie oben von einander stehen, denn kein Schenkel bekömmt einen Bogen, sondern blos Zapfen. Uebrigens ist hier gar kein gleichförmiger Schnitt, und kein bestimmter Karakter in der Erziehung spricht sich hier aus, jeder Stock ist anders beschaffen, und jeder hat eine andere Form, der eine hat nur 1 der andere 2, der dritte drei und der vierte 4 Schenkel, je nach der Triebfähigkeit des Bodens oder der eigenen Kräfte des Stockes. Eben so wird auch und wohl absichtlich mit den Schenkeln keine gleiche Höhe gehalten, der eine ist oft 2 Fuß, der andere 1 Fuß und ein dritter wohl nur einen halben Fuß lang.

Figur 14 und 15 mögen einen anschaulichen Begriff von dieser Erziehung geben.

§. 108. Die Sommerbehandlung ist ganz einfach. Nachdem der Boden im Mai durch Hacken aufgelockert ist, werden die Pfähle gesteckt, und zwar zu jedem Schenkel ein Pfahl, ohne daß die Schenkel an dieselbe gebunden werden; es wird auch nicht eher gepfählt, als bis die jungen Triebe 1 Fuß lang gewachsen sind, welche dann mit Stroh an die Pfähle geheftet werden, welches man Anschlagen nennt, sonst wird vor dem Blühen gar nichts gethan. Nach dem Blühen wird blos noch mit Stroh ein bis zweimal aufgeheftet, dabei aber keine Geitzen oder Achseltriebe ausgebrochen. Nach Bartholomä, auch Anfangs September werden die Gipfel der Triebe, die nie so hoch werden, wie in solchen Gegenden, wo man durch Ausbrechen der Geitzen oder Eberzähne, die Ruthen gleichsam künstlich in die Höhe treibt, einen Fuß lang abgeschnitten, zusammengebunden, auf die Pfähle gesteckt, und nach 14 Tagen zu Winterfutter nach Hause getragen.

§. 109. Diese Erziehung, die eigentlich eine Modifikation des am Untermain herrschenden Stockschnittes ist, und sich eigentlich von jenem nur durch höhere Schenkel und mehrere Pfähle an einem Stocke unterscheidet, und der man wegen dem unbestimmten Karakter und so manchfacher Form keinen bezeichnenderen Namen geben kann, als den Zapfenschnitt mit hohen Schenkeln, ist eine der zweckmäßigsten und einfachsten Erziehungsarten, die in unseren Gauen angenommen ist. Alle diejenigen, welche noch nicht an die Zweckmäßigkeit des Zapfenschnittes glauben, mögen die Rebberge Wertheims besuchen, wo sie die schönsten und kräftigsten Trauben an solchen Stöcken sehen können, wie man sie bei der Bogenerziehung nicht so finden wird. Daß die Trauben dem Aeußern und Innern nach weit kräftiger sind, als die an solch großen Bögen, wird wohl keinem Zweifel unterliegen, indem die Trauben der Zapfen gewöhnlich groß und ausgebildet sind, während man an den Bögen gar oft Trauben findet, die aus Mangel an späterem Nahrungszufluß unausgebildet und daher in ihrer Entwickelung zurück sind, weßhalb solche halbreife, saure Früchte gar oft die bessere verderben, und den Most in seiner Qualitat zurücksetzen.

Metzger schildert dieß auch ganz trefflich in seiner Beschreibung des Weinbaues, die er aus Auftrag der Regierung abfaßte, die aber nicht in den Buchhandel kam. Er sagt nämlich: „Die Erziehungs„Art der Reben bei Wertheim ist sehr zweckmäßig, und unstreitig „eine der besten von Deutschland, die mit einigen Modifikationen „allgemeine Nachahmung verdient. Man schneidet 3 — 4 ganz kurze „Schenkel, die auf kleinen Köpfen stehen, und setzt darauf 5 — 7 „Zapfen von 4 Augen beim Elbling, und 3 Augen beim Riesling."

„Der Schnitt ist so weit nichts anders, als der so sehr empfoh„lene Bokschnitt, nur mit der geringen Ausnahme, daß die Zapfen „um ein Aug, zu lang angeschnitten werden, was aber bei dem „meist produktiven Boden nichts zu sagen hat, sondern sogar noth„wendig ist. Uebrigens dürften die Schenkel mehr von einander ab„stehen, und hauptsächlich die Stöcke in Linien gerichtet sein."

§. 110. So lobenswerth übriges in mancher Beziehung der Schnitt ist, eben so tadelnswerth ist die ursprüngliche Erziehung der Rebstöcke selbst. Ich verstehe darunter die Erhaltung und die ewige Nachbesserung der Weinberge durch die eben bezeichnete Fechser. Wie schon angegeben ist, werden hier keine Weinberge im Ganzen verjüngt, sondern nur theilweise, d. h. wie ein Stock abgehend wird, so setzt man an dessen Stelle wieder einen Fechser. Dieß geschieht schon seit hundert und mehreren hundert Jahren in denselben Weinbergen, so daß in diesem Verlaufe mancher Stock schon 6 — 10 Mal ersetzt worden ist. Wenn man die neuesten Beobachtungen Decandolles und Macaires hierauf bezieht, durch welche dargethan ist, daß die Unfruchtbarkeit des Bodens, worin schon lange einerlei Pflanze gewachsen ist, nicht von dem Aussaugen desselben allein, sondern von dem Ausschwitzen des von der Pflanze als unbrauchbar ausgestoßenen Saftes herzuleiten ist, der sich von Jahr zu Jahr immer mehr um die Wurzeln der Pflanze versammelt, so daß nach Jahren die Wurzeln gleichsam mit ihrem eigenen Unrathe umgeben sind, und darin absterben,*) so überzeugt man sich bald von der Unzweckmäßigkeit dieses Verfahrens, das eine Menge kränkelnder Stöcke hervorbringt, und den Ertrag ausserordentlich beeinträchtiget. Man durchgehe nur einmal mit Aufmerksamkeit einen der hiesigen Weinberge, so wird man finden, daß selbst in den besten Jahrgängen ein großer Theil der Rebstöcke schwächlich ist, und nur wenige Trauben hat, manche sind zu jung, manche sind zu alt, und wohl nur die Hälfte der Stöcke sind im eigentlichen tragfähigen Zustande. Dieß kommt aber nicht allein daher, daß man in jedem Weinberge eine Stufenleiter von jeder Altersperiode antrifft, nämlich Kinder, Knaben, Jünglinge, Männer und Greise, wodurch sich die eigentliche Tragbarkeit der

---

*) Nach dieser Theorie läßt sich am Besten der Nutzen der Wechselwirthschaft in der Agronomie erklären, wo ohne Düngung durch den Fruchtwechsel oft die üppigste Vegetation hervorgebracht wird, indem eine Pflanze das zur Nahrung aufnimmt, was die andere ausstößt, und so sich eine auf Kosten der andern ernährt.

Rebstöcke um vieles reducirt, sondern der Grund liegt hauptsächlich darin, daß diejenigen Reben, die in ihrem kräftigsten Mannesalter dastehen sollten, bereits in siechem Zustande sich befinden, und dem Greisenalter nahe kommen. Diesen Zustand erkennt man nur zu deutlich, wenn man gegen den Herbst, noch vor dem Laubschneiden, also wenn die Reben ausgewachsen sind, sich in schiefer Richtung gegen die Weinberge stellt, wo man gewiß die Hälfte der Pfähle, bei vielen drei Viertheile, einen Fuß lang hervorragen sieht, welche nicht mit Grün bekleidet sind, so daß man einen ganzen Wald von kahlen Pfählen vor sich sieht, was lediglich von dem schwachen Holzgewächs herkommt, indem der Stock nicht die Kraft hat, die Reben bis zur Pfahlhöhe zu treiben. Dieser Zustand beweist doch hinreichend, daß hier kein normales Entwickelungs-Verhältniß statt hat; denn wenn man gegen dieses einen Weinberg in andern Gegenden vergleicht, der sachgemäß gerottet und angepflanzt ist, in welcher Kraft und Fülle, und in welcher Gleichförmigkeit in Holzwuchs und Weinertrag ein solcher erscheint gegen einen der hiesigen Weinberge, so wird man unwillkürlich veranlaßt zu fragen, warum hat man denn in Wertheim noch nicht darüber nachgedacht, diesen nachtheiligen Zustand zu entfernen. Soll denn wohl noch Niemand berechnet haben, daß man in solchen mangelhaften Weinbergen nur die Hälfte Ertrag habe, gegen einen gesunden, kräftigen, neu angelegten, wo jeder Stock seinen Ertrag liefert. Zwar ist das Rotten, besonders an den steilen Stellen, wo die Menge von Terrassenmauern ist, eine beschwerliche und zugleich kostspielige Sache, allein wenn man die Kosten gegen den zu hoffenden Ertrag berechnet, so wird man gewiß in einer Reihe von Jahren in dem vermehrten Ertrage eine für das neu angelegte Rebstück günstige Berechnung finden.

Zudem verhindert auch der bisherige Gebrauch des Nachsetzens sehr das Emporkommen eines besseren Rebsatzes, indem es bekannt ist, daß zwischen dem Elbling nicht leicht eine edlere Rebsorte aufkommt, und wenn sie auch anwächst, sie immerhin in einem gewissen deprimirten Zustande sich befindet, indem die Wurzeln der

Elblinge diese edlere Rebsorten überranken und überstricken, und ihnen die Nahrung entziehen, was Hörter in seinem Journal für den rheinischen Weinbau durch Beweise dargethan hat; daher kommt auch der Glaube, daß solch bessere Rebsorten in manchen Gegenden nicht gedeihen würden, indem man das Gedeihen solcher, die zwischen den Elblingen sitzen, als Maaßstab nimmt, und daraus die Folgerung zieht, diese oder jene Rebsorte tauge nichts für den oder jenen Boden, ohne daß man die Nebenumstände und Nebeneinflüsse gehörig beachtet. Wie allgemein in der Natur das Schwächere dem Stärkeren unterliegen muß, so ists auch hier der Fall, wo die edlere Rebsorten von den weniger edlen sowohl im Boden, als außer dem Boden überrankt werden, folglich diesen weichen müssen. *)

§. 111. Bei dieser Gelegenheit will ich auch einige Bemerkungen über das vermeintliche Alter der Rebstöcke einschalten, wodurch sich gleich ergeben wird, ob mit mehr Vortheil die Nachbesserung durch Fechser beibehalten, oder ob die Verjüngung durch Rotten oder Neubepflanzen zweckmäßiger sei.

Allgemein ist hier die Meinung, als würden die Rebstöcke in den hiesigen Weinbergen sehr alt, man gibt das Alter auf 60 — 80 Jahre an, wobei man aber in großem Irrthum ist, und sich dadurch getäuscht findet, daß schon seit mehreren hundert Jahren immer derselbe Weinberg vorhanden ist. Diese Illusion fällt aber weg, wenn man der Sache näher auf den Grund geht, und die Menge von Fechsern zusammen zählt, die im Verlaufe von 60 — 80 Jahren in einen Weinberg gepflanzt werden. Mögen auch einige Stöcke sich auszeichnen, und ein hohes Alter erreichen, diese dürfen nicht als Maaßstab für das Ganze angenommen werden, sondern die Masse der Rekruten bestimmt den Abgang, und nur die Durchschnittszahl dieser bestimmt das relative Alter der Rebstöcke im Allgemeinen. Denn sie bleiben

---

*) Man lese hierüber meine Bemerkungen in meiner frühern Schrift über den Bokschnitt. S. 17.

der sicherste Maaßstab, indem man nur dahin junge pflanzen kann, wo die alten abgestorben sind.

Um diesen Gegenstand genau beleuchten zu können, so habe ich mir durch Freundes Hand aus der fürstlich Wertheim'schen Kellerei-Verwaltung einen Auszug aus der Rechnung, den jährlichen Fechser-Bedarf betreffend, verschafft, wodurch ich in Stand gesetzt worden bin, ein möglichst bestimmtes Urtheil über diesen Gegenstand abgeben zu können.

# Zusammenstellung

## der in den fürstl. Löwenstein-Rosenbergischen Weinbergen benöthigten Fechser.

| Beschreibung der Weinberge. | Flächengehalt. | | |
|---|---|---|---|
| Nürnberger Maaß | Morg. | Vrtl. | Rth. |
| a) Weinkellerei-Verwaltung Wertheim. | | | |
| 1. Zu Kreutzwertheim . . . . . . | 12 | 3 | 36 |
| 2. Zu Wertheim . . . . . . . | — | 3 | — |
| 3. Zu Hasloch . . . . . . . . | 8 | 2 | 12 |
| 22 M. 1 V. 3 R. | | | |
| b) Rentamt Bronnbach. | | | |
| 1. Reicholsheim . . . . . . . | 1 | 1 | 41 |
| 2. Schafhof . . . . . . . . . | 1 | — | 13 |
| 3. Würzburg . . . . . . . . | 7 | 1 | 37 |
| 4. Bronnbach . . . . . . . . | 56 | 3 | 34 |
| 66 M. 3 V. 35 R. | | | |
| Summa . . | 89 | — | 38 |

# Fechser = Bedarf.

| | Wertheim. | Bronnbach. |
|---|---|---|
| 1820 — | 3000 | — |
| 1821 — | 3000 | — |
| 1822 — | 3500 | 11,500 |
| 1823 — | 4000 | 19,100 |
| 1824 — | 6000 | 19,000 |
| 1825 — | 700 | 6,650 |
| 1826 — | 4600 | 9,700 |
| 1827 — | 200 | — |
| 1828 — | — | 6,650 |
| 1829 — | — | 4,400 |
| 1830 — | — | 3,900 |
| Summa | 25,000 | 80,900 |
| Durchschnitt . . . . pr. Jahr | 3,125 | 10,112 |
| Durchschnitt . . . . pr. Mrg. | 145 | 150 |

**NB.** Bei Bronnbach wird man finden, daß die Nachbesserung mit Fechser seit 1825 nur nothdürftig geschehe, was die viele leeren Stellen in den dortigen Weinbergen zeigen, sonst würde der Fechserbedarf sich noch weit höher stellen, denn man geht schon längst mit dem Plan um, die dortigen Weinberge nach regelmäßiger Bewirthschaftung des Bodens durch Umrotten in einer bestimmten Reihe von Jahren sämmtlich zu verjüngen.

Würden nach obigem Bedarf alle Fechser anschlagen, so wäre bei der Annahme von 3000 Stöcken auf den Morgen, die Dauer der Weinbergsstöcke nur auf 20 Jahre zu berechnen, wollen wir aber annehmen, daß von diesem jährlichen Fechserbedarf ein Drittel nicht anschlägt, was auch wohl in der Wirklichkeit so angenommen werden kann, so wird sich die Dauer der Weinbergsstöcke auf 30 bis 36 Jahre als das wahre Verhältniß herausstellen, wobei man natürlich die verschiedene Lebensthätigkeit der einzelnen Stöcke in Betracht zu ziehen hat, so daß der eine nur 25 Jahre, der andere dagegen 40 bis 45 Jahre erreicht.

§. 112. Ich komme nun zu einer vergleichenden Berechnung, die darlegen soll, ob das Nachbessern mit Fechsern, oder das Verjüngen durch Rotten mehr Vortheil bringe.

Ich nehme an, der Morgen enthalte 3000 Rebstöcke, welche sämmtlich ein Alter von 36 Jahren erreichen würden. Von diesen dürfen wir aber nur die Hälfte als wirklich kräftig und tragfähig annehmen, weßhalb wir nur 1500 als vollkommen tragbar erkennen können.*) Denn unter diesen 3000, sind 1jährige, 2jährige, 3jährige, 4jährige und 5jährige. Dann wieder viele alte, kränklende, unfruchtbare, oder nur halbfruchtbare Stöcke.

Einem solchen Weinberg gegenüber wollen wir uns einen denken, der durch Umrotten verjüngt worden ist, und der ebenfalls 3000 junge, gesunde, lebenskräftige und gleichförmig tragbare Stöcke habe, deren Lebensdauer auch nur 36 Jahre sey, und berechnen, ob er seinem Eigenthümer nicht mehr Vortheil bringe. Erstens wollen wir von diesen 36 Jahren 5 Jahre abziehen, die der Weinberg bedarf, bis er in vollkommnem tragbaren Zustande sich befindet, dann wollen wir noch 7 Jahre Ertrag zugeben, welcher nothwendig sein möchte,

---

*) Man muß dieß im Durchschnitte nehmen, denn ich sahe Weinberge, wo man kaum den vierten Theil als untragbar annehmen kann, dagegen wieder andere, und zwar viele, wo man kaum den vierten Theil als wirklich tragbar betrachten kann.

um die Kosten des Umrottens, der Erneuerung der Mauern u. dgl. zu decken, folglich im Ganzen an diesen 36 — 12 Jahre abziehen, so bleiben uns noch 24 Jahre, in welchen ein solcher Weinberg gerade in seinem besten Nutzen ist. Nach dieser Berechnung haben wir also in einem Zeitraume von 36 Jahren 24 mal 3000 oder 72,000 fruchtbare Rebstöcke, während wir nach der ersten Berechnung bei der Nachbesserung durch Fechser nur 15 mal 3000, oder 45,000 fruchtbare Rebstöcke herausbringen. Oder wir wollen die Berechnung umgekehrt stellen, und diese 1500 tragbare Rebstöcke als die Hälfte der Tragfähigkeit, folglich statt 36 Jahre, einen 18jährigen Ertrag von 3000 annehmen, während wir bei dem anderen Verhältniß nach Abzug der berechneten 12 Jahre — 24 Jahr von 3000 bestimmen können. Es stellt sich also in jedem Betracht ein solches Verhältniß heraus, daß bei der Verjüngung durch Rotten in dem Verlaufe von 36 Jahren ein Mehrbetrag von $\frac{2}{8}$ bis $\frac{1}{8}$ herauskommt, was ein nicht unbedeutender Vortheil ist, und welchem noch besonders dieß zur Seite steht, daß man eine freie ungestörte Wahl in der Anlegung der Rebsorten hat, was bei dem Nachbessern nicht gelingt, und daß solche Rebstöcke wirklich weit älter werden, als die in den unpassenden Boden zwischen alte Nachbarn gepflanzte.

**NB.** Die Anpflanzung mit Klee als Vorbereitung zum Rotten darf hier weder als Nutzen oder Schaden in Rechnung gebracht werden, indem erwiesen ist, daß ein gleich großes Kleestück so viel und wohl noch mehr erträgt, als ein schlechter Weinberg, indem bei solchem aller Ertrag reiner Nutzen ist, und keine Baukosten und sonstige Nebenauslagen denselben belasten. Es darf also Jemand vorher Klee pflanzen, so lange er will, oder so lange dieser noch gut ist, dieß darf dabei nicht in Rechnung genommen werden.

Um die hier angegebene Berechnung zu bekräftigen, will ich noch anführen, daß man hier für den Morgen Weinberg in günstigen Jahrgängen 15 Eimer Wein als gewöhnlichen Ertrag rechnet. Dieß

sind $7\frac{1}{2}$ neu badische Ohm oder ein altes Fuder.*) Solche Quantität trägt an andern Orten, wo die Anpflanzung durch Rotten geschehe, und ebenfalls Eblinge gepflanzt werden, ein gutes Viertel Weinberg, worin 1000 Stöcke stehen ebenfalls, ein Beweis also, daß hier der Mangel an tragbaren Stöcken diesen Minderertrag verursacht.

§. 113. Der Rebsatz ist größtentheils der Elbling, ferner kommt ziemlich häufig der Trollinger, und etwas Riesling darunter gemengt, vor. In einer tiefen Lage gegen den Main, der Sand genannt, unfern von Kreutzwertheim, findet man auch häufig den in Würtemberg vielfach bekannten Weislauber, den man hier Fleischtraube nennt. Es ist eine große rothschwarze Traube mit tief eingeschnittenem unten weißfilzigen Blatte; eine Traubensorte, die verdiente, vertilgt zu werden. Etwas Rulander findet man auch hier, unter dem Namen rother Riesling. In dem sogenannten Himmelreich, oberhalb dem Remberg, trifft man auch viele Junker (Gutedel) an. Sonst findet man noch hie und da zerstreut, aber nur als Seltenheit, mehrere Traubensorten als besondere Liebhaberei; denn man hat hier das Sprichwort:

„Junker und Muskateller
„Kommen selten in Keller,
„Kommen sie aber hinein,
„So gibts sauren Wein."

Diese nämlich werden gewöhnlich verspeist und bringen daher nichts ins Faß, und kommen sie ins Faß, so waren sie so unreif oder faul, daß man sie nicht essen konnte.

§. 114. Die Pfähle sind hier größtentheils von Eichenholz, und das Tausend kostet 12 fl. Manche haben auch tannene Pfähle, sie sind gewöhnlich $5\frac{1}{2}$ bis 6 Fuß lang. Sie werden hier nicht in den Boden gesteckt, oder mit einem Pfahleisen eingetretten, wie in den meisten Gegenden, sondern sie werden mit einem Beil (s. Fig. 16.) eingeschlagen, dieses hat zugleich den Zweck, daß man die abgebro-

*) Für ein neubadisches Fuder rechnet man oberflächlich 20 Wertheimer Eimer. Ein Werth. Eimer enthält 53 badische Maaß, die Maaß zu 48 Unzen gerechnet.

chene damit spitzen kann. Da der Holzwuchs hier schwach ist, so daß viele Stöcke nicht die Höhe des ganzen Pfahles erreichen, so benützt man dieselbe lange fort, oft noch bis zu 3 Fuß Länge, worauf sie dann mit den abgeschnittenen Reben in Bündel gebunden werden, wenn sie zu kurz sind. Gewöhnlich werden die Pfähle nach dem Herbste ausgezogen, und ohne besondere Regel an die Mauern gestellt, von wo sie nach dem Hacken wieder weggenommen, und den Stöcken beigesteckt werden.

§. 115. Wenn man so einen ganzen Berg in schiefer Richtung übersieht, so muß man sich doch wundern, welche ausserordentliche Holzconsumtion hier stattfindet, besonders muß man staunen über die ungeheuere Masse von Pfählen, welche jährlich nur zur Nachbesserung verbraucht werden. Diese werden gewöhnlich von Holzhändlern aus den benachbarten Gegenden geliefert, deren es viele gibt, und wo es nichts Seltenes ist, daß einer oder der andere davon 50 bis 60,000 solcher Pfähle liefert.

§. 116. Nebenbenutzungen in den Weinbergen sind hier sehr selten, und Bäume sieht man gar nicht darin, was längs dem Mainstrome von Klingenberg an allenthalben der Fall ist, mit einigen Ausnahmen in Miltenberg und Heubach.

§. 117. Die Traubenlese wird hier auf folgende Art begonnen. Da der hauptsächlichste Theil der Weinberge auf dem jenseitigen Mainufer liegt, so wird von daher alles zu Schiff nach Wertheim gebracht. Hiezu werden große Bütten (Züber) von 9 bis 10 Eimer Inhalt (etwa ½ neu badisches Fuder) in Schiffe gestellt, und in die Nähe der betreffenden Weinberge gefahren. Nun werden die Trauben in den bekannten Tragbutten aus den Weinbergen dahin getragen, in die Bütten ausgeleert, und dann in diesen mit dem Moster (s. Fig. 17) zerstampft, und später zu Hause mit einem ähnlichen, durch welchen 6 hölzerne Zapfen gesteckt sind, durchgearbeitet, damit alles gut zerrissen wird. S. Fig. 18. Zum Zwecke der Verzehndtung stehen in verschiedenen Entfernungen Zehndtbütten, bei welchen 2 Mann stehen. Bei jedesmaligem Herabgehen aus dem

Weinberge nach dem Schiffe, muß der Buttenträger diesen Verzehndtern (den Zehndtleuten) zurufen, welche dann den Namen aufschreiben, und genau bemerken müssen, wie oft derselbe zu Schiff ging, damit er die Zehndtbutte den Verzehndtern abliefere.

§. 118. Das Pressen geschieht hier durchgehends mit den bekannten großen holzernen einschraubigen Keltern, wovon im ersten Hefte eine Abbildung gegeben ist. Die Trauben werden wo möglich sogleich ausgepreßt, und nicht über den Trebern vergähren gelassen. Da indessen der hiesige Wein die Eigenschaft hat, daß er sich schwer abklärt, und deßhalb ein bestimmtes Alter zu seiner Reife und Trinkbarkeit erreichen muß, so hat Herr Calculator Haill, der schon sehr vieles zur Aufmunterung für Verbesserung des dortigen Weinbaues beitrug, im Jahre 1836 den Versuch gemacht, die zerstoßenen Trauben in einem durch Wasser gesperrten Fasse vergähren zu lassen, dann erst im Frühjahre den Wein davon abzuziehen. Der Versuch gelang vollkommen, indem im Frühjahr der Wein ganz klar und völlig trinkbar ablief, und von ausgezeichneter Qualität sich zeigte. Die Anzeige darüber lese man im Jahrgange 1837 des badischen landwirthschaftlichen Wochenblattes Nro. 40 und 41.

§. 119. Die Bodenarbeiten sind hier ziemlich einfach, denn es wird nur zweimal darin gearbeitet. Weil man hier spät hackt, so wird vorher der Weinberg ausgegrast, d. h. das Unkraut ausgerupft, oder mit der Sichel abgeschnitten, und dann erst Ende April oder im Mai mit dem Karst gehackt, s. Fig. 19; und im August mit der breiten Haue gerührt, s. Fig. 20; beide Instrumente haben oben eine Kappe, die einen starken Zoll rückwärts gegen das Holz steht, und sehr zur Befestigung desselben dient, was ich sehr zweckmäßig finde.

§. 120. Das Düngen unterliegt hier keinem regelmäßigen Turnus, auch wird nicht häufig gedüngt, sondern nur alle 6 bis 10 Jahre einmal, dazwischen wird aber öfter Erde getragen, aus den oberen Gruben, was ich Eingangs dieses schon näher berührt habe, und worauf man hier vielen Werth legt. Wenn mit Mist gedüngt

wird, so macht man hiezu ein viereckiges Loch von 1 Fuß Breite und 1½ Fuß Länge. Hiebei wird die Erde mit dem Karst aufgehauen, und dann mit der breiten Haue die Erde ausgeworfen.

§. 121. Die Baukosten für die Weinberge sind folgende: Bei der Herrschaft wird für den Morgen je nach Beschaffenheit desselben, und Entfernung 10 bis 12 fl. bezahlt, wobei der Rebmann das abgeschnittene Holz und das Laub für sich benützen darf. Bei Bürgersleuten wird alles im Tagelohn gearbeitet, und da bekömmt der Mann per Tag 30 kr. und 1 Krug Trinken, aber keine Kost. Man fängt hier Morgens 6 Uhr an zu arbeiten, und schließt des Abends die Arbeit, wenn es Nacht läutet. In dieser Zwischenzeit werden 3 Ruhestunden gehalten.

§. 122. Das Decken der Reben im Winter ist hier nicht üblich. Blos in flachen Stellen wird die Erde vor Winter an die Stöcke angehäufelt. Dieselben aber nicht umgelegt, sondern frei stehen gelassen.

## Oertingen, Bettingen, Urphar.

§. 123. Mit dem so bedeutenden Weingebiete von Wertheim schließt sich der ziemlich zusammenhängende Weinbau des Mains auf der Sandsteinformation, und erscheint bis nach Lengfurt, 4 Stunden von Wertheim dem Fluß nach gerechnet, wo die Kalkformation hervortritt, nur noch an 3 Stellen, nämlich zu Bettingen, Urphar und Oertingen, welch letzteres das bedeutendste ist, und 595 Morgen Weinberge hat. Die Erziehung schließt sich noch an die von Wertheim an. Dagegen tritt sie in Lengfurt in einem anderen Karakter auf, der von dem in Wertheim sehr verschieden ist.

# Lengfurt.

§. 124. Hier tritt ein vom unteren Maine ganz verschiedenes Weinbauverhältniß hervor. Hier ist anderer Boden, anderes Gestein, andere Erziehung, andere Behandlung und anderer Rebsatz, kurz, hier fängt ein neuer Abschnitt für den Weinbau des oberen Maines an, denn hier ist der Uebergangspunkt zwischen der Zapfen- und Bogen-Erziehung. Hier trifft man noch am Kalmuthberg die steile Abdachungen von 30 Grad als die letzte Vorhut des großen Sandsteingebildes, und mit dieser verschwindet das steil Abschüssige, und es erscheint an diese angelehnt, eine mildere flache Form.

§. 125. Der Sandstein nämlich, der sich hier an dem Kalmuth zu Tage ausgehend verliert, bildet noch in einer Mächtigkeit von 60 bis 80 Fuß die Sohle des aufliegenden Kalkgebirges, namentlich des gleichsam auf ihm ruhenden Altenberges. Diese Sohle zieht noch hinter Lengfurt hin, und bildet von Kalmuth bis dahin eine nicht unbedeutende Weinlage mit ziemlich flacher Abdachung, sie nennt sich Niederroth und Röhrig, und ist nach dem Kalmuth die beste Lage. Darauf folgt Belmuth, eine ziemlich flache Lage hinter dem Flecken, wo ich sehr schwachen Holzwuchs antraf, so daß es kaum der Mühe lohnt, noch Weinberge hier zu haben, sie werden deßhalb auch allenthalben ausgehauen und mit Klee bepflanzt, wozu die flachen Lagen ganz günstig sind. Hier hat die Ruthe Weinberg früher 5 fl. gekostet, und jetzt kostet sie nur noch 1 fl. — es wird hier alles nach Ruthen verkauft. Außer diesen gibt es noch viele Lagen und Benennungen, z. B. der Klettenberg, Loxberg und Eppersberg, die Steig u. dgl. m., die alle mehr oder weniger mit Reben bepflanzt sind, indem in neuerer Zeit dieselben sich sehr vermindert haben. Lengfurt hatte nämlich 500 Morgen Weinberge, die aber jetzt auf weniger als 300 Morgen herabgeschmolzen sind, denn in den flachen Lagen sieht man mehr Kleestücke als Rebstücke. Im Ganzen ist auch das Weingebiet nicht besonders günstig gelegen. Denn seine

durchschnittliche Abflächung ist nach Westen und Nordwesten gerichtet, wenn auch gleich in einigen Buchten etwas südliche Exposition hervortritt, so sind diese für das Ganze als sehr wenig anzusehen. Denn gegen Homburg hin erhebt sich ein ziemlich hoher Berg, der Heumerich und Kartheuser mit nur 10 bis 20 Grad Abdachung, an welchem sich der Alteberg westlich anlehnt, und sich gerade über dem Kalmuth erhebt. Sein Fuß mag 200′ über dem Wasserspiegel des Mains sein, von wo er noch besonders auf der südsüdwestlichen Seite bis zu 200′ Höhe mit Reben bepflanzt ist. Auf dieser Seite ist ein fürstlich Löwenstein-Wertheim'scher Weinberg von bedeutendem Umfange, mit einem Häuschen auf der Höhe, das sich in ziemlich gutem Stande im Vergleich zu seiner Umgebung befindet, wo eine sehr vernachläßigte Behandlung und besonders unsauberer Schnitt sehr in die Augen fällt. Diese Vernachlässigung mag auch wohl ihren Grund darin finden, weil hier auf dem mageren steinigen Kalkboden, und in dieser Höhe die Trauben nicht immer ihre gehörige Reife erlangen, wovon ich mich selbst überzeugte. Denn der Riesling soll hier gar nicht reif werden, außer in ganz besonderen Jahren, was natürlich entmuthigen muß. Aus diesem Grunde kann ich auch weniger in das allgemeine Lob einstimmen, das dem Altenberger gezollt wird, der aus Junker, Oesterreicher und Elblingen in solcher Höhe erzogen wird. Wohl habe ich 1822ger gekostet, der ganz vortrefflich war, aber wie mag derselbe in den späteren geringen Jahrgängen gewesen sein? gewiß nur mittelmäßig. Von diesem Alteberg zieht sich das ganze Gelände nordwestlich bis zum Maine allmählich herab, wodurch die schon erwähnte Inclination der Weinlagen herzuleiten ist.

§. 126. Der Boden ist, wie schon angegeben, in den niederen Lagen ein thoniger Sand, in den höhern Thon mit Kalktrümmern.

§. 127. Die Verjüngung der Weinberge geschieht vermittelst Kleepflanzung wozu man den sogenannten ewigen oder Monatklee (**Medicago sativa**) nicht den gewöhnlichen Wiesenklee (**trifolium**

pratense) nimmt. Auf letztern sollen die Weinstöcke nicht gedeihen.

Dieß ist eine nicht unbedeutende Erfahrungssache, welche sehr für die neuere Ansicht von Decandolle und Macaire spricht, daß manche Pflanzen sich von den ausgestoßenen Säften anderer nähren, daher das sogenannte Ausruhen des Bodens nicht von der Ruhe selbst herzuleiten ist, sondern, daß durch den Klee die Säfte, die nach einer langen Reihe von Jahren von den Rebwurzeln ausgestoßen wurden, nun von den Kleewurzeln aufgenommen werden, und so den Boden wieder in den ursprünglichen normalen Zustand, für die Rebe geeignet, herstellen. Es ist also eine wirkliche Regeneration des Bodens selbst. Denn der Wiesenklee hat nur schwache Wurzeln, während der ewige Klee Wurzeln hat, die sehr tief eindringen, und sich allenthalben verbreiten, folglich am besten geeignet sind, die in alten Weinbergen vorhandenen heterogenen Theile aufzunehmen, und so den ganzen Boden wieder zu restauriren, denn allein von der unmittelbaren Düngung der verfaulten Kleewurzeln selbst kömmt nicht das freudige Wachsthum der Reben auf solchen mit Klee bepflanzten Stellen, wie manche irrthümlich wähnen, indem in solchen Gegenden, wo Holzmangel ist, diese Wurzeln sorgfältig zum Verbrennen gesammelt werden, und dorten die Reben eben so freudig wachsen. Natürlich will ich damit keineswegs die Mitwirkung der verfaulenden Wurzeln als Pflanzenstoff oder Humus gänzlich verkennen.

§. 128. Das Anrotten des Bodens nach der Kleepflanzung wird hier nur 1½ Fuß tief vorgenommen; während dieser Arbeit werden die Fechser eingelegt, und zwar folgender Weise. Zuerst wird das ganze Feld abgezeilt, d. h. ringsum werden nach bestimmtem Maaße Pfähle geschlagen, welche die Breite der Gassen und die Entfernung der Stöcke anzuzeigen haben. Die Breite der Gasse wird nämlich zu 3½ Fuß, und die Entfernung der Rebstöcke in der Linie, die den Berg hinaufzieht, zu 4 Fuß angenommen. Von der Angewanne, d. h. der Grenze, wird die äußere Reihe auf 1½ Fuß Entfernung abgesteckt. Hierauf wird der erste Wendgraben (Rottgraben)

unten am Weinberge 4 Fuß breit und 1½ Fuß tief ausgehoben, dann in denselben hölzerne Pfählchen von frischem Eichen= oder Tannenholz, die man Ziele nennt, von stark 2 Fuß Länge und 1½ Zoll Breite etwas eingeschlagen; hieran wird ein Fechser mit einer Weide festgebunden, und zwar gerade in der Höhe des ungerotteten Bodens. Vorher wird aber auf der Sohle, d. h. auf dem festen ungerotteten Grunde eine Grube mit der Reuthaue von 3 Zoll Tiefe und derselben Breite eingehauen, worin man mit etwas der oberen Bauerde die Wurzeln legt, und auch damit bedeckt, fremde Wiesenerde wird selten dazu genommen. Fig. 21 gibt hiezu eine nähere Verständigung. — Wenn dieß geschehen ist, so wird der zweite Wendgraben ausgehoben, und dessen Erde in den ersten auf die jungen Rebstöcke geworfen, bis jener wieder eben so tief ist, wo dann dasselbe Verfahren beobachtet wird. Dieß ist beinahe in ganz Franken das Verfahren bei Anlegung junger Rebstücke.

Nun möchte ich aber fast jeden denkenden Menschen fragen, warum denn die Wurzeln in eine besondere Grube in den ungerotteten, festen, undurchdringlichen Boden gelegt werden? Mir wurde zwar von einem ganz vernünftigen Manne diese Frage dahin beantwortet, daß die Wurzeln nach oben — also der Oberfläche zu wachsen würden, weßhalb man sie so auf die Sohle des Bodens legt.

Sollte man denn nur glauben, daß eine solche Idee wirklich so allgemein sich verbreitet habe, daß sie von einem ganz bedeutenden Landstriche befolgt wird. Ich mag sie gar nicht mit dem ihr gebührenden Namen bezeichnen, aber darthun will ich, wie naturwidrig ein solches Verfahren ist. Bei der Entwicklung jeder Pflanze, sei sie auch welche sie wolle, sie mag in ihrem ersten Keimen oder in ihrem späteren Wachsthume begriffen sein, findet immer eine Polarwirkung ihrer Gefäße statt, nämlich ein Theil strebt der Sonne, und ein anderer Theil dem Mittelpunkte unsrer Erde zu. Jede progressive Fortbildung dieser Theile steht im Zusammenhange unter einander, und die Entwicklung des einen Theils wird immer durch die des andern bedingt, folglich liegt jeder der beiden Bildungen eine sekundäre Wir=

kung zum Grunde. Wie zweckwidrig wird also gerade dem Naturgesetze entgegen gehandelt, wenn man eine Pflanze zwingen will, eine ihrer Natur widerstrebende Bildung anzunehmen, nämlich daß ihre Wurzeln nach Oben wachsen sollen. Zwar ziehen sich gerne gegen die Oberfläche der Erde hin eine Menge Saugwurzeln, die man Thauwurzeln nennt; allein die Hauptwurzeln eines Rebstockes, die ihm eigentlich seine Festigkeit und Dauer geben, werden immer in horizontaler Richtung mit bedeutender Neigung nach Unten gehen. Aus diesem Grunde entfernt man auch gerne in den ersten Jahren die oberen Thauwurzeln, damit die unteren sich ausbilden können, die dem Stocke Dauer und Kraft geben; denn wenn die oberen Wurzeln die Oberhand bekommen, so sterben die unteren gerne ab, wodurch der Stock hinfällig wird, weil Hitze und Kälte allzumächtig auf diese einwirken können, wodurch sie mancherlei nachtheiligen Einflüssen und Krankheiten unterworfen werden.

Noch ein zweiter Grund spricht gegen diese Behandlung, nämlich der, daß es höchst fehlerhaft ist, wenn die Rebe unmittelbar auf dem festen, ungerotteten Boden aufsitzt, und zwar aus dem Grunde, wenn der einfallende Regen, besonders der in bedeutender Masse, durch die gerottete und aufgelockerte Erde gedrungen ist, so bleibt gewöhnlich das Wasser zwischen dieser und dem festen Boden stehen, weil es hier nicht so leicht eindringen kann; es muß sich also hier in diesem Bereiche verweilen, bis es allmählich auch die feste Masse durchdrungen, oder sich in schiefer Richtung zwischen dem festen und lockeren bergabwärts abgezogen hat. Ist nun der Fall, daß auf lange Zeit Regenwetter eintritt, wodurch die Sohle des Bodens immer mit Wasser bedeckt seyn muß, so ist's natürlich, daß die Rebe mit ihrem Fuße immer hier im Wasser steht, wodurch bei zu langer Andauer Krankheiten, z. B. das Gelbwerden u. dergl., entstehen, die sich über den ganzen Stock verbreiten und bedeutenden Einfluß auf die Traubenbildung haben.

Wird dagegen der Boden so tief gerottet oder gewendet, und werden die Reben so eingelegt, daß ihr Fuß ¾ bis einen ganzen Fuß

von der Sohle entfernt ist, wobei die Wurzelbildung regelmäßig fortgehen kann, so werden dergleichen Unfälle nicht so leicht einkehren, die oft nur eine Folge solcher Mißgriffe sind.

§. 129. Die Fechser, welche zum Anpflanzen genommen werden, kosten gewöhnlich 1 fl. 30 kr. per Hundert. Sie kommen entweder von den früher beschriebenen Fechserzügen, oder man erhält sie aus den Weinbergen selbst, wo sie als entbehrliche Ruthen im Frühjahr vom Stocke abgelegt und im kommenden Frühjahre zum Verpflanzen weggenommen werden. In andern Gegenden nennt man solche Söhne oder Hackstöcke. Diese werden auch zum Nachbessern in alten Weinbergen genommen, wohin sie mit guter fremder Erde gebracht werden.

§. 130. In dem ersten Sommer der Anpflanzung werden Dickrüben und Gartengewächse in der neuen Anlage gepflanzt.

§. 131. Im zweiten Frühjahre wird der junge Trieb ganz dicht am Kopf abgeschnitten; das nennt man hier abgerissen.

§. 132. Im dritten Frühjahre werden die jungen Reben wieder auf ein Auge abgeschnitten.

§. 133. Im vierten Frühjahre geschieht dasselbe, nur werden sie auf zwei Augen abgeworfen. Man will nämlich dadurch einen rechten Kopf bilden, was man in Franken das Haupt nennt.

§. 134. Im fünften Frühjahre wird eine Halbrebe von 6 bis 7 Augen und 2 bis 3 Bölzle (Stifte oder Zapfen) von 2 bis 3 Augen angeschnitten und dazu 2 Pfähle beigesteckt, wo an den einen Pfahl die Rebe und an den andern die grünen Ruthen der Bölzle gebunden werden.

§. 135. In dem sechsten Jahre bekommt der Stock eine Rebe von 10 Augen und 4 bis 5 Bölzle.

§. 136. In den folgenden Jahren werden 2 Reben von 10 — 12 Augen, manchmal auch 3 und eben so viele Pfähle nebst mehreren Bölzle dem Stocke gegeben, und in dieser Erziehung so fortgefahren. Zu bemerken ist aber dabei, daß die Reben immer über den Stock hin, nicht vom Stocke weg an die Pfähle mit

Weiden gebunden werden, was man hier Niederziehen heißt; wobei man aber darauf Acht hat, daß die Bogreben nicht nahe zusammen kommen, sondern so weit wie möglich von einander entfernt bleiben, damit die Mitte des Stockes frei ist. Fig. 22 stellt einen solchen Stock mit 2 Reben und 2 Pfählen dar, welches als die allgemeine Form anzunehmen ist, die aber gar viele Abänderungen je nach der Triebfähigkeit erleidet, indem der eine Stock oft nur eine, der andere zwei und ein anderer wieder drei Reben hat, von welchen allen man nicht Zeichnungen geben kann.

§. 137. Die Sommerbehandlung ist folgende: Vor dem Blühen werden die unnöthigen Triebe an dem Kopfe ausgebrochen, und an den Tragreben werden eine auch zwei der hinteren Ruthen zu Tragholz stehen gelassen, die vordern aber werden gepfetzt, d. h. die Spitzen ein Laub über dem Saamen oder Scheine mit dem Nagel abgezwickt, und diejenigen Triebe, an denen keine Trauben sind, werden ganz von der Tragrebe weggebrochen. Nach dem Blühen wird blos aufgeheftet, aber kein Geitz (die Achseltriebe) ausgebrochen. Die Laubspitzen, welche gegen das Spätjahr abgeschnitten und in Bündel gebunden zu Winterfutter getrocknet werden, so wie die übrigen Nebenbenutzungen der Weinberge, trägt man gewöhnlich in einer Ketze nach Hause, welche die gefällige Form nach Fig. 22 hat. (Der Mehlthau an den Blättern heißt hier Beschiß.)

§. 138. Der Rebsatz ist hauptsächlich der Elbling, dann Oestreicher (Sylvaner) und Junker (Gutedel). In neuerer Zeit haben sich auch die Franzosen (Ortlieber) von Heubach herauf verpflanzt, und finden günstige Aufnahme.

§. 139. Die Pfähle sind mehrentheils von Eichenholz, weniger von Tannenholz. Das Hundert eichene kostet 40 bis 48 kr., die tannenen 1 fl.; letztere zieht man aber deßhalb vor, weil die eichenen in der Sonne krumm werden, die tannenen nicht. Vor Winter werden hier die Pfähle ausgezogen und an den Bergen in Geiße aufgelegt (siehe Fig. 24), wahrscheinlich von Bock herstam-

mend, wie man es in andern Gegenden nennt. In der Ebene werden sie auf Haufen gelegt nach Fig. 25.

§. 140. Zur Zeit der Lese werden die Trauben in Butten ganz nach Hause getragen, oder sie werden in großen Zübern nach Hause geführt, und da mit dem Möster gehörig zerstoßen. Dieser, Fig. 17, ist gewöhnlich ein Baumstämmchen von 4 Fuß Länge, an welchem die Wurzeln, 5 bis 6 an der Zahl, auf 4 Zoll Länge abgeschnitten sind. Dieß Instrument zerreißt sehr die Trauben, und soll weit mehr die Arbeit fördern, als ein breiter Stämpfel oder sogenannter Mosterkolben. Aus solchen Zübern werden die zerstoßenen Trauben in eine Kufe geschüttet. Diese ist die sonst genannte Bütte, die mehrere Fuder Inhalt hat.

Hier sah ich auch mehrere Hundert neue ganze und halbe Stückfässer am Main bis zur Hälfte im Wasser liegen, welche mit Flußwasser gefüllt waren, um die Lohe aus dem Holz zu ziehen und sie zur Aufnahme des Weins brauchbar zu machen. Sie werden hier alle aus den Eichen des nahe gelegenen Spessarts, dieses großen Holzmagazins, verfertiget, und sind größtentheils für den Bedarf des Rheingaues bestimmt, wo man gewöhnlich den Wein sammt dem Faß verkauft und damit versendet.

Es wohnen hier 36 Büttnermeister (Küfer), die schon eine ansehnliche Parthie Fässer machen können.

§. 141. Die Keltern sind auch hier die große holzene einschraubige Presse, und das Messer, womit die gepreßten Treber geschnitten werden, das hier Bietmesser — sonst Keltermesser, Seckermesser rc. genannt wird, hat die Form wie Fig. 26.

§. 142. Das Düngen geschieht hier in einzelnen Gruben von 9 Zoll Tiefe, welche hinter den Stock gemacht werden.

§. 143. Die jährlichen Baukosten eines Morgens Weinberg betragen im Accord 12 fl. Sonst bekommt der Taglöhner 36 kr. ohne Kost und 20 kr. mit Kost.

§. 144. Das Decken der Weinberge im Winter ist nicht allgemein; in den Bergen wird gar nicht gedeckt, blos in den

Böden, d. h. Flächen, und da wird nur die Hälfte der Stöcke mit Erde zugezogen, die andere Hälfte nicht, um für jeden Fall gesichert zu seyn; denn es ereignet sich oft, daß die gedeckten Reben durch Nässe im Winter leiden, daß nämlich die Augen verderben, wo dann die ungedeckten wieder einigen Ersatz für das Verlorene geben; andernfalls erfrieren wieder die ungedeckten, wo die gedeckten Reben den Ersatz geben müssen. Ueberlegen wir die Sache genau, so kommt bei dem ganzen Handel wenig oder gar nichts heraus, weil eines das andere ausgleicht.

## Der Kallmuth.

§. 145. Dieß ist nach dem Stein bei Würzburg die vorzüglichste Weinlage an dem oberen Main, und erregt für den Oenologen besonderes Interesse in Bezug auf seine Exposition, die wirklich ganz außergewöhnlich zu nennen ist. Denn der ganze Kallmuth, der nicht ferne von Lengfurt beginnt und bei dem nahe gelegenen Homburg sich endet, bildet einen schwachen Halbzirkel von concaver Form, dessen obere Hälfte gegen Lengfurt süd-westlich, und die untere Hälfte westlich und sogar nord-west-westlich liegt, wonach man sich also nichts Ausgezeichnetes versprechen sollte. Allein der ununterbrochene Wasserspiegel des dicht vorbeifließenden Mains, dann die starke Abdachung von 30 — 35 Grad, wirken als doppelte Reflektoren für die einfallenden Sonnenstrahlen, wodurch eine erwärmte Luft entsteht, die durch den Schutz des unmittelbar hinter demselben stehenden Altenberges und Humerichs vor jeder Störung durch etwaige Winde gesichert ist. Diese erwärmte Luft wirkt wieder sehr auf das vorbeifließende Wasser, wodurch sie selbst feucht erhalten wird; denn eine trockene warme Luft wirkt weit nicht so wohlthätig auf die Vegetation, als eine feuchte warme Luft, welche den Vegetationsprozeß außergewöhnlich befördert. Hievon überzeugte ich mich an Ort und Stelle in dem Zeitigungsgrade der vorhandenen Trauben, so wie an der Fruchtbarkeit der Rebstöcke selbst; denn die Elblinge waren hier schon sehr süß und genießbar, während in den anderen,

besonders höher gelegenen Weinbergen sich kaum die Beeren weich fühlen ließen. Was aber noch das Produkt des Kallmuth vor andern auszeichnet, ist die südländische Gähre oder Bouquet, die demselben eigen ist, und die sich mit jedem Jahre an guten Weinen mehr entwickelt. Hievon überzeugte ich mich selbst an einem Weine von 1822 in dem großen Keller des gegenüber liegenden ehemaligen Klosters Triefenstein, welcher vortrefflich geistreich und süß war, und ganz den Geschmack an sich trug, als wenn er mit einem Theile Malaga vermischt wäre. Diesen Vorzug mag ihm wohl die eigenthümliche Mengung des Bodens geben, der aus einem thonigen Sand mit einer Menge Kalktrümmern besteht. Die ganze Weinlage hat nämlich eine Höhe von 160 bis 180 Fuß wovon die untere Hälfte aus Sandstein besteht, dessen obere Lagerung, wie §. 98 zu Wertheim angegeben wurde, ein thoniger, leicht verwitterbarer Sandstein und die obere Hälfte ein zerbröcklicher Flötz- und Muschelkalk ist, der oberhalb den Weinbergen in senkrechten Wänden ansteht, aus welchen durch Einwirkung der Atmosphärilien immer kleine Bruchstücke losbröckeln, welche sich allmählich mit dem unteren Sandboden vermengt haben, und so ein eigenthümliches Gemengsel von zweierlei Gebirgsformationen bilden, welche wahrscheinlich die eigenthümliche Gähre dieses Weins bilden.

§. 146. Der ganze Kallmuth, von 46 Morgen Flächengehalt, gehörte ehemals dem reichen Kloster Triefenstein, das auf einer Anhöhe Lengfurt gegenüber gebaut ist, und nun zum Wohnsitz Seiner Durchlaucht des Fürsten von Löwenstein-Wertheim-Freudenberg dient. Nach der Säkularisation wurde derselbe getheilt, so zwar, daß der nun fürstliche Antheil gegen Lengfurt 20 Morgen beträgt, und der andere Theil von 26 Morgen zur königlich baierischen Domäne wurde.

Die ganze Anlage ist sehr schön mit Terrassenmauern versehen, welche in verschiedenen Stellen mit großen Wasserrinnen durchschnitten werden, die gut gemauert und dabei gestäffelt sind, so daß sie zu Eingängen dienen, aus welchen man bequem in Terrassen auf

beiden Seiten gehen kann. Aus dem Ganzen leuchtet ein besonderer Wohlstand seiner früheren und jetzigen Besitzer hervor.

Uebrigens hat der Kallmuthwein in früheren Jahren weit mehr Ruf gehabt, als es jetzt der Fall ist, was ganz natürlich zugeht; denn vor etwa 100 Jahren soll der ganze Kallmuth mit Riesling bepflanzt gewesen seyn, wogegen er jetzt nur mit Elblingen, selten mit Rieslingen besetzt ist. In jenen Zeiten des Wohlstandes der Klöster, wo die geistlichen Herren wohl das Edelste zu würdigen wußten, mag diese Stelle ein köstliches Produkt geliefert haben, wenn man das neuere aus gemeinem Rebsatze dagegen vergleicht, das allerdings noch vorzüglich genannt zu werden verdient. Aber in neuerer Zeit und unter verschiedener Administration hat sich das alte Edle verloren, und das Unedle, wahrscheinlich aus falsch berechneter Gewinnsucht, eingeschlichen, so daß man den alten Ruf als Aushängeschild bisher benutzen mußte. Diesen alten hohen Ruf wieder zu erlangen, hat auch die fürstlich Löwensteinische Administration sich bemüht, in der neuesten Zeit einige neue Anlagen von Riesling und Traminer zu machen, die viel Gutes versprechen dürfen.

Die Erziehung ist dieselbe, wie sie für Lengfurt angegeben ist, deßhalb darf ich mich hierüber nicht weiter verbreiten.

---

Hiemit schließe ich die Beschreibung des Weinbaues am Main, indem ein unaufhörliches Regenwetter mich hinderte, meinem Vorhaben gemäß dem Strome entlang bis nach Würzburg zu folgen; ich behalte mir vor, diese Lücke später auszufüllen. Um jedoch den fränkischen Weinbau in seinem Hauptsitze näher kennen zu lernen, verfügte ich mich nach Würzburg, dessen nähere Beschreibung in önologischer Hinsicht nun in möglichster Vollständigkeit gegeben werden soll, damit vor der Hand dieses Hauptpunktes unseres deutschen Weinbaues auch erwähnt werden könne.

# Würzburg.

§. 147. Das Gebiet von Würzburg bildet ein großes unregelmäßiges Becken, das fast ringsum mit Bergen eingeschlossen ist, sich aber gegen Osten etwas ausflächt, dagegen aber auf der Südwestseite durch ziemlich hohe Berge abgeschlossen ist. Alle diese Anhöhen und Berge sind mit Reben bepflanzt, und zwar in jeder Richtung, südlich, westlich, nördlich und östlich, wodurch sich eine Masse von Weinbergen bildet, die man nicht leicht irgendwo in größerer Anzahl findet. Nach sicheren Angaben sollen auf dem Gebiete von Würzburg 6000 Morgen Weinberge seyn, welche 4000 badischen Morgen gleichkommen. Unter diesen sind 2800 Morgen zehentbar und 3200 Morgen nicht zehentbar.*)

§. 148. Die beste Weinlage von hier ist die Leiste, auf der linken Mainseite, in einem kleinen Thaleinschnitte, zwischen zwei Bergen auf der Südseite der Festung gelegen. Nach dieser kommt der Stein, auf der rechten Mainseite dicht am Flusse. Beiden sey ein eigener Abschnitt gewidmet. An den eigentlichen besten Stein schließt sich rückwärts vom Main ab der mittlere Stein, mit 20 Grad Abdachung; auf diesen folgt die Harfe und der Schalksberg, mit 15 Grad, welcher in derselben Richtung wie der Stein liegt, und nach diesem das beste Gewächs liefert; an diesen grenzt der Ständerbühl, eine Ausflächung des Schalksberges, an welch letzteren

*) Der jetzige baierische Untermainkreis oder das ehemalige Franken enthält, nach statistischen und amtlichen Angaben und Quellen, 70,000 baierische Tagwerke (ein Tagwerk ist etwas weniger als ein badischer Morgen; dieser hat nämlich 36,000 französische Aren, und das baierische Tagwerk hat 34,020 französische Aren, siehe im ersten Heft die Flächenmaße), ohngefähr so viele Weinberge als ganz Würtemberg; allein eine wirkliche Messung liegt zur Zeit noch nicht vor, und das Resultat derselben über die wirkliche Anzahl der im Untermainkreise vorhandenen Weinberge wird sich erst nach mehreren Jahren nach Vollendung des Katasters mit Gewißheit angeben lassen.

fortlaufend der Lindelsberg mit 14 Grad in derselben Richtung sich anschließt. Diese ganze große Weinlage bildet einen schwachen Halbzirkel, der vom Main aus sich hinter Würzburg herumzieht und sich gegen Osten allmählich ausflächt. Die ganze Exposition ist südlich mit Neigung gegen Osten an dem oberen Theile des Lindelsberges.

§. 149. Die ausführliche Bezeichnung des ganzen Weingebietes von Würzburg ist eigentlich folgende:*) Wenn man von dem ehemaligen Kloster Zell gegenüber, etwa eine Stunde unterhalb Würzburg, auf der rechten Mainseite aufwärts schreitend, dieses merkwürdige Weingebiet durchwandelt, so hat man zur Linken die Lagen Roßberg und Oelberg und andere minder wichtige; dann zieht sich links ein Thaleinschnitt an dem dürren Bache hin, über welchen die dürre Brücke führt, und von welchem das Dorf Unterdürrbach seinen Namen führt, an welchem in seiner halbzirkelförmigen Bildung die Lagen Pfaffenberg, Heinrichsleite und Albertsleite, und hinter der letzteren wieder in kleineren Thaleinschnitten der Kuhberg und Wann liegen. Vor denselben, von der dürren Brücke an, beginnt der König der fränkischen Weinbergslagen, der Stein, zuerst abgeflächt, dann allmählich höher steigend am Main hin, in dessen Fortsetzung und vom Main sich entfernend sich dann der Schalksberg und Lindlesberg, mit ihren Abflächungen Ständerbühl unterhalb des Steins, Füchslein unterhalb des Schalksbergs und Grombühl unterhalb des Lindlesbergs befinden. Mit der Lage Sandpfad flächt sich der Lindlesberg gegen Osten hin aus. In der Thalausbeugung oberhalb der Aumühle gegen Osten hin finden sich südlich und westlich noch viele Weinberge geringeren Werthes. An diese schließen sich auf der andern Seite des Thaleinschnittes eine Menge Rebberge westlicher, südwestlicher, auch südlicher Lage in den verschiedenen Windungen des

---

*) Diese habe ich Herrn Rentamtmann Ungemach zu danken, welcher die Güte hatte, als Sach- und Lokalkundiger das Manuscript durchzusehen und das Fehlende zu ergänzen.

Berges bis wieder zum Main hin an, bis oberhalb des Halbzirkels oder Kessels, in welchem Würzburg liegt, und welcher sich aus diesen Umgebungen bildet, das Weingebirge wieder an den Main tritt, und sodann der innere, nach diesem der vorzügliche, einen sehr feinen Wein liefernde äußere Neuberg, diese beiden südlichen Lagen mit einer kleinen Neigung gegen Westen, dann die Abtsleiten, mit einer bedeutenden Neigung gegen Osten, die Gemarkung von Würzburg schließen. An diesen Thaleinschnitt, welchen die Abtsleiten mit ihren Nachbarn geringeren Werthes bildet, schließt sich sogleich das Hohenbug, Randersackerer Markung,*) südlich mit einer kleinen Neigung gegen Westen, an diese der Teufelskeller, welcher einen besondern Thaleinschnitt mit einer Neigung gegen Osten bildet, an diesen die Pfülben, südlich mit kleiner Neigung gegen Westen, an diesen hinter Randersacker im Halbzirkel herumziehend der Marsberg und Spielberg sich an, worauf sich allmählich das Weingebirge gegen Fibelstadt hin ausflächt und dann einen verschiedenen Charakter annimmt.

Dieß ist die Reihe der Weinlagen des Würzburger Weingebiets auf der rechten Seite des Flusses, von unten hinaufwärts.

Auf der andern, linken Seite des Flusses sieht man, von unten hinaufschreitend, die nördlichen Lagen Buhlleiten, dem Stein fast gegenüber, dann die Königin der fränkischen Weinlagen, die Leiste, in einem Thaleinschnitte, rein südlicher Lage, mit ihrem Anhängsel, der Lage Roth genannt; ihr wiederum gegenüber in demselben Thaleinschnitte die Winterleite, nördlich gelegen, dann am Flusse aufwärts die Mainleite, rein östlicher Lage, hinter derselben in einer Wendung des Berges der Spittelberg und Steinbach. Nun hört der Rebbau eine Strecke auf, bis derselbe oberhalb des Städtchens Heidingsfeld wieder in östlicher und einigen kleinen süd=

---

*) Das Weingebiet von Randersacker gehört seiner ganzen Lage nach zum Würzburger Weingebiet, und dieß um so mehr, da gar viele Einwohner von Würzburg bedeutende Besitzungen daselbst haben.

lichen Lagen einigen nicht unbedeutenden Raum gewinnt, dann sich aber bis oberhalb Randersacker gegenüber wieder verliert.

§. 160. Dieß zusammen bildet das große Weingebiet Würzburgs, in welchem alle Qualitäten, vom ganz Geringen bis zum Höchstbesten anzutreffen sind. Zu bemerken ist aber doch besonders dabei, daß hier in anscheinend mittelmäßigen und sogar geringen Lagen oft ein Wein wächst, der in den höchst günstigen Lagen anderer Gegenden nicht anzutreffen ist. Besonders eigenthümlich ist hier die südländische Gähre, die mit zunehmendem Alter sich immer mehr entwickelt; besonders auffallend fand ich dieß an einer Probe aus Ruländer Trauben vom Jahre 1831, die mir vorgestellt wurde, von welcher ich überzeugt bin, daß im vierten oder fünften Jahre dieser Wein den Charakter erhält, als wenn Rheinwein mit Malaga gemischt würde. Dieser Wein wurde von Herrn Ungemach in einer mittelmäßigen Lage, Steeglein genannt, erzogen.

§. 151. Wenn man, wie ich das Glück hatte, die verschiedenen Weine von Würzburg und dessen Umgegend der verschiedenen Jahrgänge von 1783 an bis auf 1832 zu kosten, so wird man von Staunen ergriffen, und kann kaum begreifen, daß solche Weine hier erzeugt worden seyen. Unwillkührlich drängt sich einem die Frage auf: was bedingt denn solche Qualität, der Boden oder das Klima? Wenn wir beide mit hohen Nummern addiren, so bringen wir doch nicht die Summe der Vorzüglichkeit heraus, die wirklich anzunehmen ist. Was ist der Boden von der Leiste und vom Stein? Nichts als ein thoniger Kalkboden mit einer Menge von Kalktrümmern, gerade wie er in Würtemberg und ganz Franken vorkommt. Worin besteht die Vorzüglichkeit des Klima's? Die Leiste liegt in einem schmalen Seitenthale, fern von dem Einflusse des Wassers, und der Effekt der Sonne wird blos durch die hohen Mauern erhoben. Der Stein wird zwar durch den nahen Wasserspiegel sehr begünstiget; allein wenn wir in Würtemberg die Lagen von Mundelsheim, Besigheim, Mühlhausen an der Enz und Roßwaag betrachten, die noch weit vortheilhafter sind und dasselbe Gestein haben, so sollte man denken,

hier wachse weit besserer Wein als am Stein in Würzburg, und doch ist dem nicht so. Jene Produkte sind weit verschieden von denen aus dem Stein. Eben so verhält es sich mit dem Schalksberge, der ziemlich flach und weit vom Wasserspiegel entfernt ist, so daß ein fremder Unbekannter nie das Ausgezeichnete hier suchen würde, und doch ist's so. Selbst die Höhe über der Meeresfläche gehört zum Mittelstande des allgemeinen deutschen Weinbaues, indem Würzburg 656 Pariser Fuß über der Meeresfläche, und nur 456 F. höher als Mainz liegt, folglich aber gleiche Höhe mit Kannstadt bei Stuttgart hat, das nach Schübler 658 Pariser Fuß über der Meeresfläche liegt. *)

Bald sollte man bei diesen unerklärlichen Erscheinungen auf den Gedanken kommen, daß hier die Natur zu außergewöhnlichen Leistungen bestimmt sey; denn die an manchen andern Orten sonst so günstig wirkenden starken Abdachungen sind, außer dem Stein, auch hier nicht anzutreffen.

§. 152. Ich komme nun zur näheren Beschreibung der Leiste, dieses weltberühmten Weinpunktes, der unstreitig die erste Stelle nach dem Johannisberge in Deutschland einnimmt. Der Wein aus dieser Lage hat eine Blume, eine Zartheit und Feuer dabei, welche vereint das Köstlichste bilden, was man sich nur denken kann, weßhalb auch ihr Produkt mit dem des Johannisberges in die Schranken treten kann, und manchmal schon den Sieg für sich gewonnen hat. Schade nur, daß das Publikum so selten damit in Genuß kommt, denn die ganze Leiste, die nach Angabe des mich begleitenden Wingertsmeisters Villa mit Allem — Weinberge, Felsen, Festungswerke, Mauern ꝛc. — 84 Würzburger Morgen oder etwa 58 badische Morgen Fläche enthält, ist Kammergut, und der edle Rebensaft davon ist nur bestimmt, die königliche Tafel zu zieren.

---

*) Stuttgart liegt — nach jenen Angaben, nach welchen Würzburg 656 Fuß über der Meeresfläche liegt — 769 Fuß über derselben.
Ungemach.

Nur ausnahmsweise wird davon in gewöhnlichen Bouteillen abgegeben oder verschickt, je nach den verschiedenen Jahrgängen zu verschiedenen Preisen.

Das Historische dieser berühmten Stelle, das mir von Herrn Ungemach mitgetheilt wurde, ist folgendes:

Der Berg, worauf die Festung steht, heißt der Marienberg, welchen Namen auch die Festung trägt. Wie lange dieser Name dem Berge eigen sey, ist nicht bekannt. Auf diesem Berge stand schon vor fast anderthalbtausend Jahren eine Burg, gegen die Mitte des siebenten Jahrhunderts hin Sitz der „Graven von Wirzburg", von denen manche Spuren aus der Geschichte der Franken hervorblitzen, und von denen einer unter den Helden stand, welche um das Jahr 630 die Kämpfe der Merowingischen Frankenkönige gegen Samo, Chakan der Slaven, ausfochten. Denn am Maine wohnten und wohnen noch die Ostfranken, ein wahrer Stamm der Franken, welche im Jahre 326 unserer Zeitrechnung an der Zahl 30,000 vom Niederrhein an die Saale und an den Main zurückgezogen waren, und sich dort unter Herzog Genebald häuslich niedergelassen hatten, wo auf mäßigem Hügel ein festes Haus, einst des vergötterten Helden Artaun Sitz, später von dem fränkischen Häuptling Wirzo*) die Virteburch, Wirzoburg genannt, von der Natur selbst zum künftigen Vorort Ostfrankens bestimmt schien. Kreisförmig lagernde Hügel runden einen geräumigen Kessel, der die Sonnenstrahlen auffängt und preßt, während die Berge selbst den erwärmten Thalgrund vor Nordluft schützen, und bald war am rechten Stromufer aus Fischerhütten und Jagdgezelten eine zweite Gemeinde, Neuwirzeburg benannt, zum Unterschiede von dem gegenüberliegenden Schloß und dessen Burgfrieden, entstanden. Dieß ist jetzt die Stadt Würzburg; und jene alte Burg, späterhin und Jahrhunderte hindurch, bis zur Erbauung der neuen fürstlichen Residenz,

---

*) Verkürzung des Namens Wiricho oder Werdomar, das keltische Viridomar.

der Wohnsitz der Fürstbischöfe von Würzburg und Herzoge von Franken, das ist gegenwärtig die Feste Marienberg ob Würzburg, an deren südlichen Seite eine der edelsten Perlen deutscher Industrie gewonnen wird, welche — nebst noch vielem Anderen — den Worten des muthigen Britten Winfried Erfüllung gegeben hat, der, als er auf seiner Gebirgsfahrt in der Mitte des achten Jahrhunderts auch herab auf diese Stätte sah, in prophetischer Begeisterung ausrief: „Herrlich wirst du fortan bestehen, o Würzburg, kein Alltagsbild unter den Städten Germaniens."

Wann die ersten Reben hier gepflanzt worden seyen, ist nicht bekannt. Die gegenwärtig noch bestehenden Rebenanlagen aber müssen sich aus der Zeit der gegenwärtig noch bestehenden Fortifikation herschreiben, welche in der Zeit von 1642 — 1674 vorzüglich, dann fortlaufend bis 1746 durch den Fürstbischof Johann Philipp von Schönborn und dessen Nachfolger angelegt wurde. Die Mauern, durch welche die Schilde gebildet werden, wenigstens die gegenwärtig bestehenden, schreiben sich her aus den 1780er Jahren, zu welcher Zeit der Fürstbischof Franz Ludwig von Erthal dieselben fertigen ließ. Der Ausbruch der Kriege 1792 hinderte die bis jetzt noch nicht erfolgte Vollendung.

## Die Leiste.

§. 153. Das, was man eigentlich die Leiste nennt, ist die südliche Abdachung des Berges, worauf die nicht unbedeutende Festung von Würzburg liegt, diese Seite, sowie die östliche, bestehen aus lauter Weinbergen, welche in den Befestigungsplan aufgenommen sind, und eigentlich zwischen den Festungswerken liegen, sie bilden gleichsam das Glaçis der Festung, das aber vermöge seiner abschüssigen Lage weit stärkere Neigung hat, als es gewöhnlich bei den Außenwerken einer Festung der Fall ist. Alle diese verschiedene Parthien, wenigstens was zu Weinbergen angelegt ist, sind aber regelmäßig auf 21 Grad abgedacht, was wahrscheinlich mit den strategischen Verhältnissen übereinstimmen muß, die mir natürlich fremd sind.

Das ganze Weingelände ist vermöge der verschiedenen Befestigungs-Einrichtungen in mehrere große Abtheilungen getheilt, die auf ihrer nördlichen und westlichen Seite durch ungeheuere 50 bis 60 Fuß hohe Mauern abgeschlossen sind, an welche sich ebenfalls wieder ähnliche vorspringende Flügelmauern anschließen, wodurch gleichsam Sonnenfänge gebildet werden, wie sie nur die Kunst zu schaffen vermag, und wie sie nicht leicht die Natur uns so geben könnte. Man muß nur an einem solchen Tage, der für andere Stellen windig und unfreundlich wäre, diese Leiste besuchen, dann wird man bald von dem Glauben erfüllt werden, daß hier die Natur etwas Außerordentliches bereite. Denn wenn ringsum der Sturm und Wind braußt, so ist hier Ruhe und Friede bei den Elementen, und man glaubt in einem andern Klima zu sein. Kein Wunder also, daß hier die erste Traubenblüthe und die erste reife Trauben zu finden sind, was fast jedes Jahr in den Zeitungen veröffentlicht wird. Noch nie habe ich aber auch eine frühere Ankündigung von irgend einem anderen Orte gelesen, als von der Leiste, sie liefert immer das Erste — und auch das Beste.

§. 154. Mein Besuch im Jahre 1833, einem dem Weinbau höchst ungünstigen Jahre, fiel auf den 4. September, wo man außer dem Stein und Kallmuth noch nirgends genießbare Trauben finden konnte. Hier dagegen an der Leiste, besonders in der Nähe der ungeheuern Mauern, hatten die Trauben einen solchen Reifegrad, daß viele schon überreif waren, und von den Wespen verzehrt wurden, ihre Süße war so widerstehend, daß ich nur wenige genießen konnte, und mich bei fortgesetztem Genusse ein wahrer Widerwille gegen die allzusüßen Früchte ergriff. Selbst der ganz spät reifende Heremitage war von ganz delikatem Geschmack. Man hatte hier am 2. Juli schon schwarze genießbare Trauben, während man zwei Monate später, den 2. September an vielen Orten noch keine gefärbte oder auch genießbare Trauben hatte. Es ist also ein Abstand von 2 Monaten. So auffallend dieser Abstand in der Zeitigung ist, eben so auffallend ist aber auch die Qualität gegen andere Weine. Ich hatte das

Glück, Leisten-Weine in dem Hofkeller unter dem Schlosse von verschiedenen Jahrgängen kosten zu können, und überzeugte mich von der Wirklichkeit aller Präsumtionen, die man sich nur an der Leiste selbst von dem Produkte machen kann. Keine Feder vermag wohl eine richtige Schilderung des Eindrucks zu machen, den solch edle Tropfen beim Hinabgleiten über die Zunge verursachen. Solchen Wein kann man nur einen belebenden Balsam nennen.

§. 155. Bei dieser Gelegenheit will ich auch des großen Kellers erwähnen, der unter dem schönen königlichen Schlosse sich befindet; er ist ausgezeichnet in seiner Einrichtung und Größe, deßhalb verdient er auch öffentlich näher bezeichnet zu werden. Wenn man durch die große Treppe in den Keller gelangt, so stößt man zuerst auf eine große Rotunde, welche in der Mitte durch eine Säule getragen wird. Hier liegen gewöhnlich die edelsten und ältesten Weine in kleineren Fässern von mehreren Fudern, welche alle, so wie die des ganzen Kellers, mit Nummern bezeichnet sind. An der Säule befindet sich ein Sekretär, in welchem Schreibmaterialien, Bücher zur Buchführung, Verzeichnisse über die vorhandenen Weine rc. aufbewahrt werden. Von dieser Rotunde führen mehrere mächtige Gewölbe sich aus, die in ungeheuere Hallen ausgehen, welche die verschiedenen Winkelrichtungen der Schloßfaçaden annehmen; diese großartige Gewölbgänge sind auf beiden Seiten mit ungeheueren Fässern von 5 bis 10 Fudern und noch mehr gespickt, welche nach bestimmten Vorschriften für die bezeichneten Stellen gemacht wurden, und wobei jeder Meister seine Kunst durch verschiedene Verzierungen, die bald in Aposteln, bald in sonstigen Heiligen bestehen, Preis gab. Am Schlusse dieser Gänge befindet sich abermal ein besonderes großes Gewölbe, in welches wahre Ungeheuer von Fässer angelegt sind, das Größte davon ist so hoch, daß man zu dessen Besteigung eine Leiter von 24 Sprossen nöthig hat. Dasselbe enthält 660 Eimer (12 Eimer sind 1 Fuder) und wurde anno 1784 gebaut. Unfern diesem, am Ende eines Gewölbes liegt in einem eigenen Verschlage ein Faß, das als Reliquie noch verehrt wird. Man nennt es das Schweden-

Faß. Als nämlich im Jahre 1540 die Schweden alles zerstörten, so blieb auf der Festung dieses Faß unbemerkt und verschont, so daß man es nach ihrem Abzuge noch gefüllt fand. Von jener Zeit an wurde also dieses Faß als ein Gegenstand der Merkwürdigkeit aufbewahrt, woran es natürlich mit jedem Jahr gewinnt. Merkwürdig ist aber gewiß dabei, daß vor nicht langer Zeit noch Wein darin gewesen sein soll.

Wer sich einen Begriff von der Größe dieser unterirdischen Welt machen möchte, der denke sich nur einen Raum, in welchem 289 solcher großer Fässer enthalten sind, die alle lechzend in geschlossener Reihe da liegen, und jetzt noch die vergangene Größe und Herrlichkeit ihrer Gründer verkündigen. Daß bei solcher Anlage alles in übereinstimmender Vollkommenheit ausgeführt wurde, läßt sich leicht denken, und man hat bei dem Glücke des Besitzes auch an mögliche Unglücksfälle gedacht. So z. B. ist der ganze Keller mit Steinplatten belegt, welche an der hinteren und vorderen Schaale, die das Faß trägt, mit einer Rinne versehen sind. An jeder Ecke dieser Gewölbe ist eine große wasserdichte steinerne Kufe angebracht, welche mit einem holzernen Deckel versehen ist, und in welche alle die Rinnen ziehen, im Falle ein Faß anbrechend werden sollte, daß dahin der Wein laufe, und nicht verloren gehe. Diese Kufen sind so geräumig, daß sie den ganzen Inhalt eines solch großen Fasses aufzunehmen geeignet sind.

§. 156. Wirft man einen Rückblick auf jene Zeiten, wo solche Anstalten gegründet wurden, so sieht man, in welcher Machtvollkommenheit früher die Geistlichkeit stand, und welche Gefälle sie haben mußte, um nur eine solche Masse von leeren Räumen füllen zu können. Alle noch vorhandene, großartige Anstalten der Art, stammen noch aus den Zeiten der geistlichen Herrschaft, z. B. die Keller auf dem Johannisberg und Kloster Eberbach in Nassau, wo jetzt die herzoglichen Weine liegen, ferner die der Domdechanei in Hochheim am Main, in Worms, in Speier, wo aber in neuerer Zeit die bischöflichen Gebäude um den Dom abgebrochen, und zugleich die großen

Keller ausgebrochen wurden, um mit den Steinen die nahe gelegene Kaserne zu bauen.

Dann der große Keller des ehemaligen Klosters Triefenstein, worin der Kallmuthwein gelagert wurde, eben so haben die ehemalige Abtei Bronnbach, das Kloster in Gerlachsheim im Taubergrund und noch viele andere sehr bedeutende Keller, die alle noch mit den schönsten und größten Fässern belegt sind, die aber nutzlos, und vergangene bessere Zeiten verkündend, da liegen, da sie in unseren jetzigen Zeitverhältnissen, wo die großen Gefälle theils anderweitig benutzt werden, theils abgeschafft sind, nicht mehr in Gebrauch genommen werden können.

§. 157. Nach dieser Abschweifung in die Unterwelt kehre ich wieder zu der belobten Leiste zurück, um auch die Erziehung und den Rebsatz näher zu bezeichnen. Der Haupteingang zur Leiste ist innerhalb dem Thor hinter dem Arbeitshause, und man gelangt erst durch mehrere wohlverschlossene Thoren und Thüren zu derselben. Vorerst kommt man aber zu dem Schloßberge, welches die östliche Seite des Berges ist, und gerade im Angesichte der Stadt liegt. Dieser Theil ist ebenfalls mit Reben bepflanzt, die nach der gewöhnlichen in Würzburg üblichen Erziehung, die später beschrieben werden wird, behandelt werden. Diese Seite liefert nichts Ausgezeichnetes, daher ich sie auch nicht weiter berühren werde, und nur noch bemerken will, daß hier ebenfalls alles auf 21 Grad abgedacht ist. Eine der untersten Terrassen wird blos zum Fechserzug benutzt, wo viele Tausende von Rulandern und Traminern anno 1833 zu zweijährigen Würzlingen aus Blindreben erzogen wurden.

Von da aus gelangt man durch Kasematten und ein Festungs-Thor in die gute Leiste, wie sie mein Führer, der Aufseher davon, immer zu nennen beliebte. Wirklich gelangt man auch in eine andere Region, denn hier ist anderes Klima und andere Erziehung.

Das hier herrschende Klima habe ich schon geschildert, wir wollen uns nun auch mit der Erziehung und mit dem Rebsatze bekannt machen.

§. 158. Die Erziehung, welche noch vor wenigen Jahren ganz in dem hier üblichen Gebrauche beibehalten war, ist in der neuesten Zeit ganz umgemodelt, und in ganz sinnreicher Art durchgeführt worden. Nach der älteren Methode bekommt nämlich jeder Stock 3 großentheils 4 Pfähle, welche ins Quadrat ½ bis 1 Fuß vom Stocke in regelmäßigem Viereck oder Dreieck gesteckt werden, und an welche man hernach eben so viele Bögen befestigt. Dadurch werden die Reben so über das Land vertheilt, daß der Boden fast ganz bedeckt ist, und man keine offene Gassen sieht, höchstens daß man erkennen kann, wo der eigentliche Stock steht, gerade wie in Würtemberg, mit welcher Erziehung sie die meiste Aehnlichkeit hat. Die Unzweckmäßigkeit dieser Erziehung hat man nun in neuerer Zeit erkannt, und dagegen offene Gassen eingeführt. Man hat nämlich vergleichende Versuche mit dem Thermometer gemacht, und gefunden, daß die Temperatur auf dem Boden bei den offenen Gassen stets um 2 bis 3 Grade höher war, als bei der alten Erziehung. Dieser Unterschied, der für die Dauer eines Sommers schon bedeutend ist, hat die Direktion veranlaßt, durchgehends auf der Leiste die offenen Gassen einzuführen, was auch mit dem besten Erfolge bis jetzt geschehen ist, indem dadurch die Reben mehr Luft bekommen, die Blüthe sicherer vorübergehen kann, und nicht so viel durch Nässe leidet, folglich auch der Ertrag gesteigert wird. *) Bei dieser neueren Einrichtung wurde nämlich das alte Verhältniß der Bogen und Pfähle beibehalten, und ihnen nur eine andere Stelle angewiesen. Die Stöcke stehen nämlich

*) Bis zum Jahre 1832 war hier die in ganz Franken übliche Erziehungsart der Reben üblich. Allein nachdem der bürgerspitälische Rentbeamte Ungemach von 1822 an die geradzeilige Methode der offenen Gassen in mehreren Weinbergen seiner Stiftung, namentlich am Schalksberge anno 1823, und später auch am Lindelsberge und Stein eingeführt und nach vielen Kämpfen endlich die Zweckmäßigkeit und Vorzüglichkeit derselben über die alte Methode überzeugend bewiesen hatte, fand sich auch die königl. Regierung veranlaßt, diese Methode in den ärarialischen Weinbergen einführen zu lassen.

4 Fuß von einander, und jeder hatte 4 Pfähle, die 1 Fuß vom Stocke ins Quadrat gesteckt wurden; jetzt werden diese 4 Pfähle auf den ganzen Raum der Entfernung in einer Linie ausgesteckt, und zwar jeder 1 Fuß von dem andern entfernt, wo also eben so viele Pfähle auf diese 4 Fuß Entfernung gebraucht worden.

NB. Im Frühjahre stecken die Männer die Pfähle und schlagen sie mit der Schlaghaue ein, und hinten nach besorgen die Weibsleute das Niederziehen oder Bögen machen.

Durch diese Abänderung stecken die Pfähle alle in einer Linie, jeder 1 Fuß von dem andern entfernt, und bilden ein ununterbrochenes Spalier und 4 Fuß breite offene Gassen, wodurch Luft und Sonne ganz vortheilhaft einwirken können. Mit dieser veränderten Pfahlsteckung mußte aber auch eine Aenderung im Bogenmachen (hier Niederziehen genannt) vorgenommen werden, indem das bisher Uebliche zur Neuerung nicht mehr paßt. Deßhalb wurden statt ganzen Bogen nur halbe gemacht, und diese in einander eingetheilt, wie in Figur 27 vorgezeichnet ist.*) Jeder Stock behält also wie bisher seine 4 Schenkel, und nur die Tragreben werden verhältnißmäßig in 4 Halbbogen vertheilt, weßhalb man sie auch füglich die vierschenkliche Halbbogen-Erziehung nennen kann. Diese Umgestaltung der allgemein üblichen, nämlich der drei- und vierschenklichen Bogen-Erziehung, die ganz der würtembergischen ähnlich ist, und nur durch kürzere Schenkel von jener sich unterscheidet, sollte in ganz Franken eingeführt werden, was auch allmählich noch geschehen wird, indem schon mehrere die Zweckmäßigkeit dieser Erziehung anerkannt haben, die gewiß jeden einsichtsvollen Weinproduzenten ansprechen muß.**)

---

*) Durch diese Behandlung werden auch nicht so viele Augen weggebrochen, als bei den früheren, wo während dem Hacken und nachherigem Bogenmachen gar viele Augen abgestoßen wurden.

**) Wie doch immer nur das Gute aus einem gewissen Kampfe hervorgehen muß, beweist die Einführung dieser augenfälligen Verbesse-

§. 159. Zu bemerken ist noch, daß die Wände theilweise auch mit Reben etwas bekleidet sind, wobei gerade wie bei den würtembergischen Kammerzen die Pfähle ¾ Fuß von einander senkrecht angebracht sind. Die Erziehung daran geschieht aber ohne bestimmte Regel und Ordnung, daher sie keine nähere Bezeichnung verdient, jedoch darf nicht verkannt werden, daß an ihnen immer die ersten Trauben reif werden. Es ist daher jammer Schade, daß auf diese Wände zu wenig Aufmerksamkeit verwendet wird; durch eine zweckmäßige Behandlung, besonders durch den Winkelschnitt, könnte man diese ungeheure Mauern wenigstens bis auf 12 — 15 Fuß mit Reben bekleiden, und so durch richtige Benutzung dieser großen Flächen den gewöhnlichen Ertrag auf mehrere Tausend Gulden erhöhen, hiezu

---

rung. Zum Troste für ähnliche Kämpfer, wie zum Beispiele für manche Kämpfende will ich hier einen Auszug aus einem Briefe mittheilen, den mir der Stifter dieser Verbesserung schrieb. Seine eigene Worte sind folgende:

„Ich habe nämlich schon 1822 diese geradzeilige Methode, oder „die offenen Gassen, wie Sie es nennen, in allen jenen bürgerspitälischen Weinbergen, welche regelmäßig genug angelegt waren, und „daher diese Methode anwenden ließen (denn der alte Steinweinberg bietet keine geraden Zeilen dar, und dennoch habe ich an einigen Stellen diese Methode durchgeführt) eingeführt. Alsbald erhob sich der Widerspruch von allen jenen Personen, welche bis dahin als die ersten Weinbauer gegolten hatten. Man machte die „erbärmlichsten und sinnlosesten Einwendungen dagegen. Dieß veranlaßte den hiesigen Stadtmagistrat, welcher über das Bürgerhospital die Oberaufsicht hat, eine Kommission sogenannter Sachverständigen über meine Neuerungen zu befragen. Diese Kommission „war dagegen. Der Magistrat aber war klug genug, mir zu gestatten, diese Methode in der Art fortzuführen, daß ein Weinberg „halb nach meiner, und halb nach der alten Methode behandelt „werde, und von mir die differirenden Resultate nach mehrjähriger „Erfahrung vorgelegt werden sollten. Die von mir später eingeführte „Abwägung des Mostes aus diesen verschiedenartig gezogenen Reben „lieferten nun den deutlichen Beweis von den Vorzügen meiner „Methode. So hatte ich endlich die Menschen überzeugt, und es „ließ sich nichts mehr einwenden. Nun erst, nämlich 1832, wurde „in den ärarialischen Weinbergen meine Methode nachgeahmt."

müßten aber einige Weinbergsmänner eigens bestimmt werden, welche die Behandlung allein zu besorgen hätten, und diese wären auch den ganzen Sommer damit beschäftiget. Solche Kunstanlagen müssen auch immer durch einen und denselben Mann besorgt werden, weil man immer nach einem gewissen Plane arbeiten muß, den man allmählich verfolgt; kommen solche Anlagen jedes Jahr unter eine andere Hand, so ist ihr Mißlingen unvermeidlich. Aus diesem Grunde sind auch die vorhandenen Spaliere in sehr tadlenswerthem Zustande, weil ihnen nicht auf diese Art die gehörige Aufmerksamkeit gegönnt wird. Es ist wirklich ein großer Schaden für die Verwaltung, denn man könnte mehrere Morgen Fläche an diesen Mauern gewinnen, welche die besten Trauben liefern würden, ohne daß man eine Hacke zu deren Bearbeitung bedürfte, was in ökonomischer Hinsicht doppelte Ersparniß ist.

§. 160. Ich komme nun zu den in der Leiste vorhandenen Rebsorten. Dabei muß ich aber die verschiedenen Abtheilungen bezeichnen, aus welchen die ganze Leiste besteht. Die sogenannte gute Leiste mit a bezeichnet, enthält 2 Morgen südöstlich und 11 Morgen rein südlich. Der Rebsatz ist größtentheils Riesling und Traminer und etwa ein Drittel Grobes, (das ist Elbling) ferner sind viele fränkische Trauben*) etwas Gutedel und etwas schwarze eingemengt. **)

---

*) Diese fränkische sind ihrer ganzen Beschaffenheit nach nichts anders, als ein weißer Traminer, der aber sehr fruchtbar ist, und große Trauben gibt. Durch diese große Trauben unterscheidet er sich von dem weißen Traminer in Rheinbaiern, der gewöhnlich aus dem rothen ausgeartet, und wenig fruchtbar ist, wenigstens nur kleine Trauben gibt, sonst aber Blatt und Beerenform ganz mit ihm gemein hat.

**) Früher wurde gegen den Herbst hin immer jede Woche ein auch zwei Mal ein Bote nach München geschickt, der eine Schachtel mit Trauben nach Hof bringen mußte, wofür er jedesmal dorten bezahlt wurde. Die Unverschämtheit eines solchen gab vor kurzer Zeit Veranlassung, daß man jetzt sich hiezu der Eilwagen bedient, wo sie ganz vortrefflich dorten ankommen, und zwar in schnellerer Zeit und mit weniger Kosten.

Nebst diesen traf ich hier noch eine Traube in ziemlicher Anzahl, die aus Frankreich hieher gebracht wurde. Man nennt sie Eremitage. Diese zog meine besondere Aufmerksamkeit auf sich. Sie ist im reifen Zustande eine gelbbräunliche Traube, gerade wie der weiße Traminer, hat aber einen vortrefflich aromatischen Geschmack, der zwischen einem reifen Riesling und einem Muskateller inne steht, jedoch nähert sich derselbe keinem von beiden, er hat nicht die feine Blume des Rieslings, aber auch nicht das Grelle des Muskateller, und sein Geschmack nähert sich dem des gelben Ginsters **Spartium Scoparium**, oder s. v. zu sagen dem Katzenpiß. Doch dieser Vergleich beeinträchtigt nichts desto weniger seinen Werth, denn man sagt ja auch von dem beliebten Muskateller, sein Geschmack sei Wanzenartig, und doch ißt man ihn gerne. Ich bin der Ueberzeugung, daß, nach dem innern Gehalte der Traube zu schließen, aus derselben in gehöriger Quantität, ein ausgezeichneter Wein gewonnen werden müßte, der dem berühmten Eremitage von Frankreich nahe kommen müßte.*)

§. 161. Bei der Lese wird eine Auslese veranstaltet, nämlich zuerst werden die schwarzen abgeschnitten, dann werden die Riesling und Traminer ausgewählt, und zuletzt wird alles Uebrige, Grobes, Gutedel ꝛc. sämmtlich abgenommen und unter dem Namen Mischling eingekellert. Nebst der Auslese werden auch noch die Trauben gereutert, d. h. abgebeert durch ein Sieb, wodurch der Most sehr zart wird, und zu diesem wird der Vorlauf an der Presse noch in ein besonderes Faß gefüllt, damit ja der Wein die möglichste Lieblichkeit erhalte.

---

*) Die berühmten Weinberge von Eremitage befinden sich an einem Granitberge, auf dem linken Ufer der Rhone, hinter der Stadt Tain bei Valençe. Hier werden schwarze und weiße Trauben gepflanzt, und die Reben auf 18 Zoll vom Boden abgeschnitten, ohne irgend einer Unterstützung mit einem Pfahl. Der rothe Wein wird aus der Traube Siras, und der weiße aus der Marsanne und Roussane gewonnen. (S. Henderson's Geschichte der Weine pag. 186.)

Da hier, wie früher schon angegeben ist, die Zeitigung so frühe gegen die übrigen Weinberge eintritt, und diese doch erst im allgemeinen Herbste gelesen werden, so tritt hier ein natürliches Spätherbsten ein, was man im Rheingau mit Hülfe der Zeit nur bewerkstelligen kann.

§. 162. Nach der Abtheilung a von 13 Morgen folgt die Abtheilung **b** von 8 Morgen, welche ebenfalls noch die gute Leiste genannt wird; sie ist ganz südlich mit nur Neigung nach West. Alles Uebrige — Abdachung, Rebsatz rc. ist dasselbe, wie bei **a**. Nach dieser kommt die äußere Leiste in derselben Exposition wie **b**, die ebenfalls vortrefflichen Wein gibt, da größtentheils Traminer und Riesling darin sind.

An diese genannte schließen sich unterhalb und an den Seiten noch mehrere Abtheilungen an, die theils mit noch ganz altem Rebsatze besonders Elblingen bepflanzt sind, theils aber auch neu mit Traminern und Rieslingen ganz rein bepflanzt sind, und noch keine Tragbarkeit zeigen.

§. 163. Die Arbeiten an der Leiste werden durch einen einzigen Aufseher besorgt, welcher alle Geschäfte leitet, und zwar mit möglichstem Vortheile.

Bei den Hackarbeiten werden gewöhnlich 30 bis 40 Menschen zugleich bestellt, wo der Mann 36 kr. und das Weibsbild 32 kr. per Tag, aber ohne allen Nebengenuß, bekommt. Es wird da von Morgens 5 Uhr bis 9 Uhr gearbeitet, dann ist eine Ruhestunde bis 10 Uhr. Von 10 bis 1 Uhr wird wieder gearbeitet, und von 1 bis 2 Uhr ist Ruhestunde. Von 2 bis 6 Uhr ist wieder die Zeit zum Arbeiten bestimmt, und dann ist Feierabend. Während diesen Arbeiten ist immer eine Person beschäftiget Wasser zu tragen, und eine andere, dasselbe zum Trinken zu reichen. Keiner darf während der Arbeit Taback rauchen.

§. 164. Der Dünger wird aller von oben aus der Festung an einer Ecke der hohen Mauern herabgeworfen, und von da aus herumgetragen, weil man nicht in die Weinberge fahren kann.

§. 165. Alles hier nicht Genannte ist in der bald folgenden Beschreibung der allgemeinen Erziehung begriffen.

§. 166. Ich komme nun zur zweitbesten Weinlage Würzburgs, dem Stein, welcher ebenfalls ein köstliches Produkt liefert, und dessen hoher Ruf schon vor mehreren Jahrhunderten weithin erscholl. In dem großen Rathskeller zu Frankfurt befand sich noch vor Kurzem ein alter Reim, der hierauf Bezug hat, nämlich:

„Zu Deidesheim am Grein,
„Zu Hochheim am Main,
„Zu Würzburg am Stein,
„Da wächst der beste Wein."

§. 167. Der eigentliche Steinberg, welcher der Ausgang des vornen erwähnten Bergrückens ist, und aus Flötzkalk oder älterem Muschelkalk besteht, bildet einen schwachen Halbzirkel mit südlicher Exposition, und 25 bis 30 Grad, an einer besonders steilen Stelle sogar 49 Grad Abdachung, und wird ganz dicht vom Main bespült, der bedeutenden Einfluß auf die Reife der Trauben hat; denn wenn man zur Mittagszeit bei Sonnenschein in den Weinbergen ist, wo derselbe ohnehin an den Mauern anprellt, so empfindet man ordentlich die Doppelwirkung der vom Wasserspiegel herüber geworfenen Lichtstrahlen, die sich dann hier mit den unmittelbar von der Sonne ausgehenden, kreuzen und vereinen, wodurch zur Zeit starker Sonnenhitze, für den Besuchenden eine wahre Unbehaglichkeit entsteht, und man fühlt gleichsam, daß man — wenn ich mich des Ausdrucks bedienen darf — zwischen zwei Feuern sich befindet. Dieß gleichsam erhöhte Klima, das durch die Exhalation des Flusses in seiner fruchtbaren Wirkung noch gesteigert wird, wirkt aber sehr produktiv auf die edlen Früchte, so daß auch hier, wie an der Leiste, die Trauben weit früher reifen, als an dem ganz nahe gelegenen Schalksberge, dem aber das Wasser und die starke Abdachung fehlt. Bemerkenswerth ist dabei, daß die obere Abtheilungen (hier Schilde genannt) des Stein, die dem Scheitel des Berges zuführen, geringen Wein

geben, und auch deßhalb in den Verkaufspreisen gering stehen, während die im untern, dem Wasser näher gelegenen Theile, sehr theuer bezahlt werden.

§. 168. Der ganze Steinberg hat, wie gesagt, eine vortreffliche Lage von südlicher Exposition, die sich am Endpunkte des Berges im Halbzirkel bis gegen Westen dreht. Er ist durchaus nur in den Händen vermöglicher Besitzer; sehr Vieles davon ist Eigenthum des Königs, und stammt von den aufgehobenen ehemaligen geistlichen Stiftungen ab. Einiges gehört auch dem Juliusspitale, dem Fürsten von Wertheim u. a. m.

§. 169. Der beste Theil des Steinberges, der auch die stärkste Abdachungen hat, namentlich die von 49 Grad, wo nur durch hohe Mauern eine Baufähigkeit erzielt werden konnte, gehört dem katholischen Bürgerhospital und enthält 10¾ Morgen 13¾ Ruthen alter Messung. Das ganze Stück ist zinsfrei, und freieigen, mit Ausnahme von dreiviertel Morgen, als die vorderste Spitze des Weinberges, wovon an das Stadtbauamt ein jährlicher Grundzins von 6 Heller fränkisch, oder 2$\frac{1}{2}\frac{9}{8}$ Kreuzer rheinisch entrichtet werden muß, wofür das Stadtbauamt den Weg zu dem um den Weinberg oben herumziehenden sogenannten Bubenpfad in baulichem Stande erhalten muß. Gerade dieser Weinberg ist der beste unter allen Weinbergen am Stein, und liefert den seit Jahrhunderten berühmten Heiliggeist-Wein, weil das Bürgerhospital selbst zum heiligen Geist heißt, und diesen im Siegel führt, mit welchem seit Jahrhunderten die Bouteillen gesiegelt werden. Dieser Heiliggeist-Wein kann auch nur ächt von dem Rentamte des Bürgerhospitals bezogen werden, wo man ihn in sogenannten Boksbeuteln erhält, welche theils in halben, theils in ganzen Boksbeuteln versiegelt abgegeben werden. Diese Boksbeutel sind Bouteillen mit weitem breitgedrückten Bauche und kurzem Halse, wie man an vielen Orten Wein-

probebouteillen hat, die man wegen ihrer breiten Form leicht in Sack stecken kann. *)

Diese Steinweinberge des Hospitals sind größtentheils Schenkungen und milde Stiftungen aus früherer Zeit. So z. B. wurde ein Theil derselben, 3 Morgen enthaltend, im Jahre 1356 von Eck von Richte dem Hospital geschenkt. Ein anderer Theil, ebenfalls 3 Morgen wurden 1407 von einem Chorherren zu St. Johannis im Haug für 83 fl. fränkisch (1 fl. fränkisch ist 1 fl. 15 kr. rheinisch) erkauft. Ein anderer Theil zu 2 Morgen wurde 1429 der Stiftung statt Pfründgeld für Hannes Schmalz eingeräumt. Die übrigen Theile wurden anno 1647 und später erkauft.

§. 170. Die anderen Weinberge des Bürgerhospitals am Schalksberge, Lindelsberge, Grombühl u. s. w. sind später, als jene am Stein, doch meistens vor mehreren Jahrhunderten, theils durch Kauf, theils durch Schenkung erworben worden. Die Jahre und der Ort der Erwerbung können aber, obgleich die Rechnungen von 1495 noch vorhanden sind, nicht genau angegeben werden.

§. 171. Was die organische Einrichtung der Hospital-Stein-Weinberge betrifft, so sind diese, wie sich wohl von solcher Verwaltung erwarten läßt, ganz vortrefflich gehalten Da wo die Abdachungen stark sind, erheben sich zum Schutze imposante Mauern, welche die verschiedene Schilde tragen. Die Mauern bilden wieder besondere Wärmefänge, die nur wohlthuend auf das Produkt wirken können, was man auch an der vorangeschrittenen Reife der Trauben erkennen kann, in Betracht gegen die andere Weinberge. — Wären die Mauern vollständig mit Reben bekleidet, um wie Vieles könnte der Ertrag gesteigert werden!

---

*) Ein ganzer Boksbeutel enthält eine Würzburger Maas oder 32 Unzen = 64 Loth an Gewicht Ein halber Boksbeutel enthält eine halbe Maas oder 16 Unzen = 32 Loth. Dieß ist ein Seitel. Ein Würzburger Schoppen enthält ein Viertelmaas oder 8 Unzen.

§. 172. Besondere Erwähnung verdient die zweckmäßige Anstalt wie das Wasser bei starken Gewitterregen abgeführt wird, ohne dem Gelände besonderen Schaden zu bringen. Es sind nämlich im Jahre 1832 nach Angabe des Rentbeamten Ungemach in verschiedenen Richtungen gemauerte Wasserkanäle, welche das Wasser aufnehmen, angebracht worden; diese führen das Wasser in große ausgemauerte Fanggruben, wo es Zeit hat, den mitgeführten Schlamm und die Erde abzusetzen, die dann seiner Zeit wieder an die frühere Stelle zurück gebracht wird.

Solche Fanggruben sind für einen Weinberg eine große Wohlthat, indem sie die durch Schlagregen oft schnell weggeführte Bauerde auffangen, und man im Stande ist, dem Boden das Verlorne wieder geben zu können.

§. 173. Der dominirende Rebsatz in dem Hospital-Weinberge ist der Elbling, der nur mit wenigen Rieslingen und einigen andern Traubensorten untermengt ist. In neuerer Zeit wurden aber mehrere Abtheilungen unter der vortrefflichen Verwaltung des dortigen Rentbeamten Ungemach*) mit einem Satze von Rieslingen, Traminern und Ruländern angelegt, auch stehen die noch mit Elbling bepflanzte Schilde schon auf dem Todenregister, so daß im Verlaufe von einem Jahrzehent das Ganze nach einem eigentlichen Wirthschaftsplane umgestaltet sein wird. Unbegreiflich ist es, daß man für solche ausgezeichnete Stellen nicht früher einen besseren Rebsatz wählte, von dem man sich nur das Vortrefflichste versprechen kann. Wenn man die Produkte der verflossenen Jahre, nämlich von 1783 bis zu unserer Zeit genießt, und diese nur vortrefflich finden kann, wie mögen erst dieselbe aus edlem Rebsatze werden, wenn die aus gemeinem schon so vorzüglich geworden sind. Der Güte meines Freundes, des rühm-

---

*) Derselbe hat im Jahre 1833 ein Journal für den deutschen Weinbau herauszugeben beabsichtigt, wurde aber von den zu hoffenden Mitarbeitern zu wenig unterstützt, so daß er das Vorhaben wieder aufgab, obschon er selbst eine Masse von schätzbaren Materialien zu diesem Behufe schon in Bereitschaft hatte.

lichst erwähnten Rentbeamten, habe ich zu danken, daß mir Proben der verschiedenen köstlichen Weine aus dem Spitalkeller gereicht wurden. Sie gaben mir wirklich einen hohen Begriff von dem berühmten Stein, der bald noch weit Edleres zu liefern verspricht, wenn die neue Anlagen ihren Segen spenden werden. Unter diesen Weinen sind welche, die ganz den Karakter der spanischen Weine an sich tragen, und wohl werth sind, per Bouteille mit einem Dukaten bezahlt zu werden.

§. 174. Die Erziehung ist die gewöhnliche hier übliche, wo die Unregelmäßigkeit der Stöcke es nicht zuläßt, die geradzeiligen Gassen einzuführen. Die neuern Anlagen sind und werden natürlich nur in geraden Linien und offenen breiten Gassen gehalten. Die Mauern könnten hier auch besser benutzt und der Ertrag dadurch erhöht werden.

§. 175. Ich komme nun zur Folgereihen Beantwortung der bekannten Fragen, um ein verständliches Bild des ganzen Weinbaues geben zu können, der so ziemlich das Original des weiteren fränkischen Weinbaues sein soll.

§. 176. Der Boden besteht gewöhnlich aus kalkhaltigem Thon, oder aus Leimen, der je nach Lage, mehr oder weniger mit Kalktrümmern gemengt ist.

§. 177. Das Gestein als Unterlager, woraus die ganze Umgegend von Würzburg besteht, ist Flötzkalk oder älterer Muschelkalk. Dasselbe Gestein, wie es in den Rebengegenden von Würtemberg vorkommt, mit dem es auch durch den Taubergrund und das Jaxtthal zusammenhängt. Dieß Lager beginnt nämlich zu Lengfurt am Kallmuth, wo es sich auf Sandstein aufsetzt und dehnt sich von da über ganz Franken aus. Mit dem Taubergrunde steht es in unmittelbarer Verbindung, wird aber durch ein Hochland, das zwischen dem Maine und der Tauber liegt, auf bedeutende Strecken durch Bauboden bedeckt. Von der Tauber zieht sich das Lager in ununterbrochener Verbindung herab bis zum Neckar, wo es bei Mosbach wieder, wie zu Lengfurt, auf dem Sandstein beginnt, und

oberhalb Kannstadt und im Eingange des Remsthales durch Ueberlagerung vom Keuper verschwindet. Von da drückt es sich herüber gegen das badische Gebiet, nachdem es vorher theilweise von Keupersandstein, Keupermergel und Keupergyps überlagert war, und erreicht seine Endpunkte bei Pforzheim, Durlach und Wiesloch.

§. 178. Das Verjüngen der Weinberge durch Aushauen, Rotten und Wiederbepflanzen ist hier so ziemlich allgemein eingeführt, dennoch sind hier noch Viele, welche die in ganz Franken übliche Methode beibehalten, welche in Folgendem besteht: Es werden die abgehende Stöcke immer durch junge Wurzelreben ersetzt, die man hier Fechser nennt. Man nennt dieß Ausgrüben. Zu dem Ende wird an die zu besetzende Stelle im Weinberge ein Loch von 2 Fuß im Quadrate und von anderthalb Fuß in der Tiefe ausgegraben, und hierin der Fechser in einem fast rechten Winkel so eingelegt, daß das Wurzelende gegen den Berg steht. Zugleich wird ein Stickelchen von Holz in 20 Zoll Länge, das man Zeichen oder Ziel nennt, auf die bezeichnete Stelle eingesteckt, und das Köpfchen des Stockes, das man Haupt nennt, mit einer kleinen Weide so an das Ziel gebunden, daß wenn die ausgeworfene Erde wieder eingezogen ist, das Haupt etwa einen Zoll unter der Bodenfläche zu stehen kömmt.

§. 179. Die Fechser werden zu diesem Behufe in verschiedenen Orten gezogen, namentlich in Leinach, Zell, Heidingsfeld, Rüdlingen bei Kissingen u. a. m. Die Anlagen hiezu nennt man Fechserzüge. Zu dem Zwecke werden an nördlichen Stellen, die guten Leimenboden haben, Reben in 3½ bis 4 Fuß Quadrat Entfernung angelegt, wie wenn man einen Weinberg anlegen wollte, wobei man durch mehrjähriges Abwerfen der Reben einen Kopf zu bilden trachtet. Sind nach 3 bis 4 Jahren die Reben so stark gewachsen, daß man sie umbiegen kann, so werden im Frühjahre von jedem Stocke 3 bis 4 Reben in verschiedenen Richtungen ½ Fuß tief in den Boden gelegt, welche den Sommer über sich bewurzeln und künftiges Frühjahr vom Stocke abgeschnitten werden. Die den Sommer über aus dem Kopfe getriebene Ruthen

werden dann das künftige Frühjahr wieder eingelegt, und wieder grüne Ruthen nachgezogen, und so fort, wobei man sich des Ausdrucks bedient, man habe Eier mit sammt den Jungen. Da man solche Anlagen mehr wegen der Fechserziehung, als wegen Weingewinnung macht, so verzichtet man auf einen guten Weinertrag, und begnügt sich nur damit, was man etwa an den Einlegern gewinnen kann, die indessen immerhin einen ordentlichen Ertrag noch geben. Daß solche Fechserzüge an nördlichen Stellen angelegt werden, ist ganz der Sache gemäß, weil hier die Reben immer weit stärker wachsen, als in südlichen Lagen, da sie mehr Feuchtigkeit haben. Daß Weinberge in nördlichen Lagen mehr Wein geben, als in südlichen, ist eine längst bekannte Sache, daher die Lust so Mancher, an geringen Lagen Weinberge anzulegen. Der gute Ertrag entschädigt wieder für die schlechte Qualität, zumal wenn es dem Besitzer gelingt, das Schlechte dem Guten beizuschmuggeln, und unter dem Namen der besseren Lagen zu verkaufen, was leider so häufig der Fall ist.

Nicht selten werden auch bei jungen Anlagen die Reben des dritten und vierten Jahres eingebogen, und zur Fechserzucht in die Erde gelegt, damit man ein starkes Haupt (Kopf) bekömmt. Dadurch kommt man aber im Ertrage zurück, da solche Weinberge erst in späteren Jahren zu Bögen angeschnitten werden können. Manche ziehen auch die Fechser in ihren gewöhnlichen Weinbergen durch Ablegen einer Ruthe vom Stocke. Wer nun beim Ankauf eine besondere Auswahl in den Rebsorten treffen will, der geht kurz vor der Lese in die Weinberge, und bezeichnet sich die Sorten nach den Trauben, oder läßt sie sogleich ausziehen, um ganz überzeugt zu sein, daß er nur das Gewünschte erhält. Solche auserlesene Stöcke, namentlich Riesling und Traminer, kosten aber 2 preußische Thaler per 100, während solche von dem gewöhnlichen gemengten Satze 48 kr. auch nur 24 kr. kosten, wenn der Markt überfüllt ist, wohin sie Frühjahrs auf Kärrchen und Wägen gebracht werden.

§. 180. In neuerer Zeit, besonders durch die guten Vorbilder auf der Leiste und dem Stein veranlaßt, ist man doch an vielen

Stellen der Weinberge Würzburgs davon abgekommen, die Nachbesserung durch Fechser in alten abgehenden Weinbergen fortzuführen, und man ist jetzt schon an vielen Stellen bemüht, die Verjüngung durch neue Rottanlagen zu bewerkstelligen, zu dessen Behuf man mehrere Jahre mit Klee, **Trifolium pratense** mit Esparsette **Hedysarum onobrychis** oder Luzerne **Medicago sativa** einpflanzt und dann den Boden 2 bis 3 Fuß tief rottet, was man hier Wenden heißt. (Diese Benennung finde ich sehr zweckmäßig und ist jedenfalls besser als Rotten.) Hiebei wird wo möglich an einem Ende des Weinberges eine ziemlich bedeutende Masse von ausgehobener Erde angehäuft, die man dazu bestimmt, vom dritten bis zum sechsten Jahre über den jungen Weinberg wieder auszubreiten, damit die Häupter mit Erde bedeckt bleiben. Die Stelle, wo diese Erde gelegen, wird dann später nach Entfernung derselben wieder mit Reben bepflanzt.

§. 181. Das Rotten geschieht mehrentheils gegen Winter, auch im Frühjahre, wobei man bemüht ist, wenn der Boden 2 Fuß tief ausgehoben ist, mit dem Karst (siehe Fig. 28) die untere Erde noch etwas aufzuhauen.

§. 182. Das Anpflanzen geschieht auf mehrfache Art. Viele legen die Reben, Rauholz (Blindholz) oder Fechser, schon beim Wenden ein, wobei man das Rauholz auf 2 Fuß Länge nimmt; Viele machen auch Stufen (Gruben) mit dem Karste, wobei die Reben gegen den Berg gelegt werden. Manche lassen sie auch einstoßen, wie im Rheingau, wo mit einem Setzholze ein senkrechtes Loch in den Boden gestoßen wird, in welches zwei anderthalb Fuß lange Rauhölzer gesteckt werden, zu welchen man etwas zarten Grund laufen läßt, damit sie eher sich bewurzeln. Bei dem Stufen so wie beim Wenden wird aber keine fremde Erde beigegeben.

Manche machen auch die Anpflanzung mit sogenannten Geisbärten, es sind dieß dieselben, die man an Rhein Wurzelreben nennt. Zur Erziehung dieser Geißbärte wird nämlich das Rauholz in Reihen von 1 Fuß Entfernung in den Boden gelegt, und

da 2 Jahre liegen gelassen, wornach sie herausgenommen und verpflanzt werden. Man läßt sie deßhalb 2 Jahre liegen, um bei der Anpflanzung sicherer zu seyn, weil im zweiten Jahre wieder viele von den einjährigen absterben. Sie werden im zweiten Frühjahr etwas abgestutzt.

Auf dem nordöstlichen Theile der Leiste wird einer der unteren Schilde zur Anzucht solcher Geißbärte benutzt; man nennt es in der Weinbergssprache eine Rauhholzschule.

Im Frühlinge 1835 hat sich ein Aktienverein zur Gründung einer Reb- oder Fechserschule gebildet, welcher ein passendes Grundstück von 3½ Morgen angekauft und ein anderes eben so großes auf 15 Jahre gepachtet, beide sodann mit

| | |
|---|---|
| Rieslingen ........ | 40,000, |
| Traminern ........ | 40,000, |
| Ruländern ........ | 40,000, |
| Schwarzclävnern ..... | 60,000, |

bepflanzt hat, um diese Sorten rein zu haben und zu verbreiten.

§. 183. Bei einer ersten Anlage werden die Reben auf 3½ Fuß, seltener auf 4 Fuß in's Gevierte gesetzt. Die Endzeilen werden 2 Fuß vom Grenzsteine angelegt, so daß also die Nachbarszeilen auf 4 Fuß Entfernung kommen. Immerhin bildet nur eine Rebe den Stock, wenn gleich zwei Rauhhölzer anwachsen, wovon später eines entfernt wird.

§. 184. Im zweiten oder künftigen Frühjahre wird der Trieb bis auf ein Auge abgeschnitten, was man Abreißen nennt, dann wird dieses Aug noch abgestoßen, damit die Triebe aus dem Kopf kommen müssen. So werden sie noch zwei Frühjahre fortbehandelt, immer werden die Triebe bis auf ein Auge abgeschnitten, und dieses letzte noch getödtet. *) Dadurch bildet sich allmählich ein

*) In der oberen Maingegend werden die Triebe nicht so kurz weggeschnitten, sondern man läßt Sturzeln von 6 Zoll Länge stehen, an welchen man die Augen bis auf das Haupt abschneidet, oft sogar die

so starker Wulst, daß er in den 3 Jahren klein Faustdick wird, was man das **Haupt** nennt, und worauf man in Franken so wie im Taubergrunde so vielen Werth legt.

§. 185. Im **fünften Frühjahre** erst werden dem Stocke je nach seiner Stärke entweder 2 bis 3 Zapfen von 3 Augen, oder 2 Zapfen und eine Rebe von 5 bis 7 Augen angeschnitten, und die Triebe an beigesteckte Pfähle geheftet. Diese Zapfen — auch **Sturzeln** genannt — bilden nun bis zum künftigen Jahre kurze Schenkel, worauf mehrere Tragreben stehen; allein alle diese Schenkel werden wieder dicht am Haupte weggeschnitten, und abermal Zapfen und kurze Reben angeschnitten, bis zum siebenten Jahre, wo nochmals alle Schenkel abgeworfen und wieder neue Hölzer aus dem Haupte nachgezogen werden.

§. 186. Erst im **achten Jahre** werden 3 und 4 lange kräftige Reben zu Bogen angeschnitten, welche stehen bleiben (s. Fig. 29). Zu dem Zwecke werden 4 Pfähle in's Gevierte, jeder etwa einen starken Schuh vom Haupte entfernt, in den Boden gesteckt, und die Reben **einwärts** gebogen, und zwar auf einer Seite des Pfahls hin und auf der andern Seite zurück, so daß der Pfahl in dem Bogen steckt, nicht auf der Seite des Bogens, wie in Würtemberg. Deßfalls wird auch das Ende der Bogrebe nicht an den Schenkel der Rebe selbst, sondern unten an den Pfahl befestiget. Hat aber der Stock nur drei gute und eine schwache Rebe, so wird diese schwache nicht zu einem ganzen Bogen, sondern nur zu einem Halbbogen, der aufrecht steht, an den Pfahl geheftet, auch wenn eine Rebe zu markig und dick ist, so daß man sie nicht ganz biegen kann, so wird sie ebenfalls zu einem Halbbogen angeschnitten, was man einen **Galgen** nennt.

§. 187. Im Laufe des Sommers, besonders noch vor der Blüthe, werden alle Triebe ein Glied über dem Saamen oder Scheine

---

Rinde abschälet, und sie erst künftiges Jahr abschneidet. Dieß nennt man **Blendstorren**. Dadurch soll das Weinen der Schnittwunden verhütet werden. Siehe **Fischers fränkischen Weinbau**, Seite 27.

abgezwickt, welche man nachher Vorschläge nennt, bis auf einige, welche 1 bis 1½ Fuß vom Boden entfernt zunächst am Pfahle stehen, die man ungestört wachsen läßt und gerade aufbindet, um sie zu künftigen Tragreben anzuziehen; diese nennt man Schnittreben, auch Tragreben.

§. 188. Im folgenden Jahr, nämlich im neunten Jahre, erhält der Stock seine 4 Schenkel, auf welchen die Schnittreben aufsitzen, die dann eben so und in den folgenden Jahren immer einwärts gebogen werden, weßhalb man sie auch die vierschenkliche Bogenerziehung benennen kann.

Die Schenkel, worauf die Reben aufsitzen, sind gewöhnlich 1 bis 2 Fuß lang; werden sie mit der Zeit etwas länger, so daß man sie verjüngern muß, so sucht man unter der Tragrebe ein Holz anzuziehen, worauf man beim Ausbrechen schon besonders Bedacht haben muß, an welchem man einen Zapfen, hier Gegenholz genannt, anschneidet, wo man im folgenden Jahre die Bogrebe gewinnt und das obere zurückschneidet.

§. 189. Zu bemerken ist noch, daß, wenn im Frühjahr die Reben geschnitten sind, dieselben gekuppelt werden. Dieß Kuppeln besteht darin, daß man zunächst dem Haupte einen Pfahl steckt, den man Kuppelpfahl nennt. An diesen werden alle 4 Reben ganz leicht mit etwas Stroh geheftet. Dadurch gewinnt man Raum, die Bodenarbeiten vorzunehmen; besonders wird gegen Ende April mit dem Karst (Fig. 28) gehackt und darauf die Pfähle gesteckt, und nach diesem erst die Bögen gemacht, was man Niederziehen nennt, wobei der Pfahl in das Innere des Bogens zu stehen kommt, und das Ende der Bogrebe an den Pfahl gebunden wird. Dieß Niederziehen verzögert sich aber oft so lange, daß aus den Augen schon handlange Triebe ausgegangen sind. Bei den neu umgestalteten Zeilen findet dieß aber nicht statt, indem man sogleich nach dem Pfählschlagen die Reben in Halbbögen bringt und anbindet, was früher in dem Abschnitte die Leiste schon angegeben wurde.

§. 190. Das Binden zum Anheften an den Pfahl überhaupt beim Niederziehen wird sämmtlich mit Weiden gemacht.

§. 191. Die Sommerbehandlung ist folgende:

a) Vor dem Blühen wird an den Bögen alles gezwickt, d. h. alle Triebe an den Bogreben werden ein Laub über dem Saamen abgezwickt, bis auf 2 oder 3 dem Pfahl zunächst stehende Reben, welche als künftige Tragreben mit Stroh an den Pfahl gebunden werden. Die abgezwickten Triebe nennt man Vorschläge, die nicht abgezwickten Tragreben. Bemerkenswerth ist's, daß die Triebe, welche aus dem Haupte hervorsprossen, ebenfalls mit Stroh in gehöriger Vertheilung angebunden werden, und man sie nicht wegbricht, wie an vielen Orten, auch werden die Auswüchse an den Schenkeln in der Regel nicht abgestreift, damit man sie später zur Verjüngung oder Verkürzung eines Schenkels benutzen kann.

b) Nach dem Blühen wird nochmals aufgebunden, dabei aber nichts ausgeputzt, sondern alles stehen gelassen. Vor dem Zwiebrechen wird dann mit Stroh nochmals aufgebunden, und die Spitzen ein Geleich über dem Pfahl abgeschnitten; auch werden die starken Geitzen (die Achseltriebe) und der Nachwuchs aus dem Boden oder dem Haupte mit dem Messer etwas abgeschnitten. Man vermeidet also das Ausbrechen als dem Stocke nachtheilig.

§. 192. An den Anwenden (d. h. den Grenzen) oder an Wegen werden die Reben auf Halbmonde geschlagen. Es werden nämlich die 4 Pfähle der Linie nach eingeschlagen, und vier Tragreben werden in halben Bogen so an dieselben vertheilt, daß die vordersten Spitzen derselben in die Erde gesteckt werden, wodurch sie die Form des Halbmondes erhalten. Dieß ist die vierschenkliche Spiralerziehung.

§. 193. Ich kann nicht umhin, hier einige Bemerkungen beizugeben, die sich mir bei dem Rückblicke auf die Erziehung der Reben

aufdrängen. Ich meine damit das weite Hinausziehen der Reben, bis man sie zur Tragbarkeit zuläßt.

Wenn man aus den Rheingegenden, wo theils Kopferziehung theils Schenkelerziehung zu Hause ist, in die Main- und Taubergegenden kommt, so kann man sich des Staunens kaum enthalten, wie man in diesen Gegenden für die Erziehung eines Kopfes oder Hauptes so viele Opfer bringt. Ich sage Opfer, und sie sind es wirklich in hohem Maße. In den meisten Rheingegenden nimmt man an, daß im fünften Jahre der Weinberg im vollen Ertrage stehen muß, während er in Franken erst im achten oder neunten Jahre hiezu gelangt, indem man vom fünften Jahre an noch 2 und 3 Jahre lang die schönsten Tragreben immer wieder wegschneidet, nur um der Absicht, ein recht starkes Haupt zu bekommen, fröhnen zu können. Es frägt sich nun, ist es denn so absolut nothwendig, daß der Stock ein so starkes Haupt habe, und worin besteht denn diese Nothwendigkeit? was hat denn diese absichtliche Verkrüppelung zum Zwecke? Die allgemeine Ansicht über diesen Gegenstand ist diese, daß durch das öftere Zurückschneiden der Stock kräftiger würde, und daß er in diesem Verhältnisse im Boden erstarke. Wohl dehnt sich die Stelle, wo das öftere Abschneiden vorgenommen wird, bedeutend aus, indem jede neugebildete Knospe die Stelle erweitert und vergrößert; es bildet sich hier ein Aggregat einer Menge organischer Bildungen, die immer wieder in ihrer ferneren Entwicklung gestört werden, sie legen sich gleichsam aneinander an, und bilden endlich eine wirkliche unförmliche Masse. Ich sah manche solcher Stöcke, die den Umfang eines kleinen zinnernen Tellers erreicht hatten; wenn ich dagegen die tiefer eingehenden Wurzeln untersuchte, so fand ich, daß diese Fläche sich schnell gegen die Wurzelstange zusammenzog, und diese nicht dicker war als bei einem andern Stocke auch, so daß der Stock einem Posthorn ähnlich sah, wo sich die Mündung so schnell ausdehnt; eben so waren die Seitenwurzeln von der gewöhnlichen Dicke eines jeden anders gezogenen Rebstockes; die Wurzeln waren also durch das beständige Zurückschneiden nicht stärker geworden, sondern blos der obere

Theil dehnte sich auf eine unförmliche Weise aus, und führte dadurch die Illusion herbei, als erstarke die ganze Wurzel. Wenige denken wohl daran, daß die Wurzelbildung auf einer sekundären Wirkung der Stamm- oder Zweigbildung beruhe, und daß ein Gewächs, dessen Zweige verkrüppelt werden, ebenfalls verkrüppelte Wurzeln habe, denn sonst müßte bei dem Begriffe, daß die Kraft der Ausbildung sich auf die Wurzeln werfe, ein Zwergbaum weit dickere Wurzeln haben als ein Hochstamm, was aber nicht der Fall ist. Daß ein solch verkrüppelter Rebstock, der ein so starkes Haupt hat, weit dauerhafter sey und länger seinen Platz behaupte, als ein anderer, ist wohl die allgemeine Behauptung, ob sie aber Probe hält, wenn wir damit in Gegenden kommen, die keine Kopferziehung haben, darauf möchte ich keine Wette übernehmen, da diese wie jene sehr alte Weinberge haben.

Bei näherer Beleuchtung beider Erziehungsarten, wo alle Vor- und Nachtheile erhoben werden können, tritt aber ein Umstand ein, welcher der Tendenz, ein solches Haupt zu erziehen, immerhin zum Nachtheil wird, nämlich die langgedehnte Zeit, bis ein solcher Weinberg zum Ertrag kommt, während bei einer anderen Erziehungsart der Besitzer 2 und 3 Jahre früher in Genuß gesetzt wird.

Wer je einmal einen Weinberg angelegt hat, der wird wissen, mit welchen Kosten eine solche junge Anlage verbunden ist, wie viel der Eigenthümer theils bei den Vorbereitungsjahren, theils während den Kinderjahren der Anlage, was zusammen oft 10 Jahre beträgt, an Nutznießung seines Kapitals verliert, und wofür er lediglich in der Jugendkraft seines Weinbergs Entschädigung suchen muß. Wenn er nun absichtlich das, was ihm die Jugend leisten könnte, von sich entfernt, und im Augenblicke ein schweres Opfer bringt, in dem Wahne, daß er für seine Entbehrung nach 50 Jahren durch längere Dauer entschädigt würde, so glaube ich nicht, daß dieß gut wirthschaftlich gerechnet sey. — Wir nehmen in den Rheingegenden an, daß im fünften Jahre ein Weinberg im vollen Ertrage seyn müsse. Bei günstigen Fällen kann derselbe im Zeitraum von 3 Jahren, in

welchen man in Franken Behufs der Häuptererziehung auf einen Ertrag verzichtet, so vielen Wein ertragen, als der Kapitalwerth des Bodens beträgt, was also derjenige entbehrt, der die Reben so lange abwirft. Ist also Derjenige, der sich für seine viele Auslage einen früheren Nutzen verschafft, nicht sehr im Vortheile gegen den Andern, der diese Einnahme entbehrt? Wir wollen den Ertrag von einem Morgen jüngern Weinberg nur zu 100 fl. durchschnittlich annehmen, so hat doch der Eine im dreijährigen Nutzen 300 fl. voraus gewonnen, gegen den Andern. *)

Wir wollen einmal annehmen, daß ein so zurückgeschnittener Weinberg nach 50 Jahren kräftiger sey, als ein anderer, was aber nach den gewöhnlichen Naturgesetzen nicht wohl seyn kann; was hat dieser damit gewonnen. Der Andere kapitalisire dagegen seinen dreijährigen Nutzen, und rechne dazu die Zinse, die ihm in der Zeit von 50 Jahren diese 300 fl. ertragen haben, so wird er damit eine Summe heraus bringen, die ein 50 Jahre alter Weinberg nie mehr nachzubringen im Stande ist.

Zu allem diesem müssen wir noch besonders in Anschlag bringen, daß bei weitem der größte Theil der Weinbergseigenthümer auf die Gegenwart verwiesen ist, und ihnen eine so weit aussehende glückliche Zukunft wenig frommt, weil die Gegenwart zu schwer auf ihnen lastet, folglich sie in der Gegenwart ihren Vortheil suchen müssen. **)

---

*) Meine hier ausgesprochene Ansicht wird auch durch Ungemach, diesen kompetenten Richter völlig bestätigt. Er äußerte sich über diesen Gegenstand brieflich gegen mich folgendermassen:

„Ich stimme ihnen ganz bei; es ist dieß eben auch meine Ansicht. „Hiezu ein Beispiel von mir. Im Jahre 1830 legte ich im äußern „Neuberg 1½ Morgen mit Riesling, Rulander und Traminer an; „dieser Weinberg ertrug mir 1833 bereits 5½ Ohm badischen Maaßes, „im Jahre 1834 = 9 Ohm; und wenn es glückt, trägt er mir 1835 „wiederum 8 Ohm, ohne in der Häupterbildung oder in seinem „ganzen Stande gegen irgend einen andern Weinberg „zurück zu stehen, vielmehr ist es der schönste Weinberg „in der ganzen Lage." —

**) Wir haben hier einen schlichten Weinbergsmann, der im Jahre 1812 einen Riesling-Weinberg von einem halben Morgen anlegte. Im

§. 194. Der dominirende Rebsatz ist Grobes (Elbling), Oesterreicher, (Sylvaner) und Junker (Gutedel.)

In der Weinbergssprache nennt man das, was man an andern Orten den Rebsatz nennt, hier Zeug, z. B. es hat einer einen guten Rebsatz, so sagt man hier, er hat gutes Zeug; z. B. er hat viel grobes Zeug, so bedeutet dieß, er hat viele Elblinge ꝛc.*)

§. 195. Zunächst den angegebenen drei Rebsorten, die fast in jedem Weinberge gemengt anzutreffen sind, findet man auch Riesling und Traminer und besonders die fränkische Traube, welche ihrem ganzen Habitus nach ein großer weißer Traminer ist. Diesen findet man in den Rheingegenden nicht, obgleich er viele Aehnlichkeit mit dem weißen Traminer hat, der bei uns öfter vorkommt. Der Fränkische bringt aber größere Trauben und ist weit fruchtbarer, als unser weißer Traminer. Außer diesen angegebenen Sorten trifft man noch eine Menge verschiedener Trauben, z. B. die Muskateller-Arten, den rothen Gutedel, mehrere schwarze, die Ruländer-Traube u. a. m. an, je nachdem der Eigenthümer besondere Liebhaberei für diese Sachen hatte.

Einer rühmlichen Erwähnung verdient indessen der seit 1834 u. 1835 sich immer mehr verbreitende Sinn für Anlegung besseren Reb-

---

Jahre 1815 schnitt er ihm starkes Tragholz an, wodurch er sich in der kurzen Zeit einen bedeutenden Ertrag von 90 fl. verschaffte. Dem Manne wurde damals von Sachverständigen der Vorwurf gemacht, daß er seinen Weinberg durch zu frühes Anschneiden verderbe u. dgl. m. Diesen gab er die ganz einfache Antwort: „Jetzt sind mir 100 fl. lieber, als nach meinem Tode 1000 fl." — Und der Mann hat nicht Unrecht. — Sein Weinberg, der gut gehalten ist, steht heute noch in üppigster Fülle, trotz den gemachten Prophezeihungen, und er hat in dieser Zeit schon über 2000 fl. Ertrag von ihm gehabt

*) Der Elbling, der eine der meist verbreiteten Traubensorten ist, hat doch eine Menge Namen. Am Untermain heißt er Franken. am Obermain Grobes, im Taubergrund Kristaller, in Rheinbaiern Albig, von Worms bis Koblenz Kleinberger, an der Mosel Klember, in der Schweiz Burger u. a. m.

satzes, besonders des Rieslings und Traminers. Herr Handelsmann Götzenberger, der bedeutende Besitzungen am Stein hat, zeichnete sich hierin vorzüglich aus.

§. 196. Die Beholzung ist hier durchgehends mit tannenen Pfählen von 6 Fuß Länge und wovon das Hundert gewöhnlich 1 fl. kostet.

§. 197. Nach der Lese werden sie ausgezogen. Drei werden in den Boden gesteckt, und so zusammen gebunden, daß die drei Ende von einander stehen, dann werden die übrige armvollweise zusammengetragen und mit den Spitzen in der Höhe daran angelehnt, so daß das Ganze wie ein Häuschen aussieht.

§. 198. Für den Morgen rechnet man 500 bis 600 Pfähle in Abgang per Jahr.

§. 199. Die Lese wird hier ohne besondere Auswahl vorgenommen. *) Es werden dabei die Trauben, nachdem sie abgeschnitten sind, in Tragbutten aus dem Weinberge getragen, in diesen mit dem Moster Fig. 18 zerstoßen, und dann in einen Zuber geschüttet, den man Weinbütte nennt, und der 2 Würzburger Eimer **) faßt; von da aus werden sie in Kufen, die 5 solche Weinbütten halten, geladen, und auf einem Karren nach Hause gefahren Diese Kufen sind Züber die mit Deckel versehen sind. Die Herrschaft läßt aber

*) Die Vornahme einer Auslese war bis zur Fixirung des Zehends nicht möglich, wegen der Bezehndtung, und nun nach vollzogener Zehendsfixirung will solche noch wenig Eingang finden, weil die Leute keinen Begriff davon haben, und hiebei der Unverstand gar oft den Sieg über den Verstand davon trägt. Vieles wurde schon von den einsichtsvolleren Männern für die Sache gethan, besonders haben sie durch Beispiele darauf zu wirken gesucht, aber gegen Leute, die jeder besseren Einsicht unzugänglich sind; — und ohne kräftige Hülfe von Seite eines Magistrates, der solche Anstalten gewöhnlich besser unterstützen sollte, wird es noch lange andauern, bis dieses Institut zur Allgemeinheit wird. Indessen muß doch die bessere Methode endlich siegen. Es war ja früher im Rheingau derselbe Widerstand. U.

**) 2 Würzburger Eimer sollen 1 badische Ohm sein.

ihre Treber in Röhren (Ladfässern) die 7 bis 8 solcher Bütten halten, nach Hause fahren. Diese Weinbütten hatten bisher besonders den Zweck, ein richtiges Maaß für die Verzehndtung, und für den Verkauf der Weinbeeren *) zu haben.

Es wurde nämlich so lange die Naturalbezehndtung bestand, am Weinberge aus jeder einzelnen Weinbütte der Zehent genommen. Nun ist derselbe hier sowohl, als in Randersacker in eine jährliche fixe Geldsumme umgewandelt, und dadurch der erste Schritt zur künftigen Verbesserung gethan.

§. 200. Der angegebene Moster besteht gewöhnlich aus einem jungen, halbarmsdicken Baumstamme, dessen Wurzeln auf etwa 4 Zoll eingekürzt sind, und wodurch sich ein Kopf mit vielen Zacken bildet, der in die Masse gestoßen, dieselbe leicht zerreißt. In Ermangelung eines solchen nimmt man einen Stock von derselben Dicke, bohrt an das untere Ende mehrere Löcher übers Kreuz, und steckt in diese mehrere Hölzer, wodurch sich eine Maschine, wie eine Glasbürste bildet, welche denselben Zweck erfüllt.

§. 201. Das Pressen der Trauben geschieht in der Regel sogleich nach dem Heimbringen derselben; man läßt solche nicht gerne über den Kämmen (Rappen) stehen. — Die Keltern (Trotten), welche zum Pressen der Trauben gebraucht werden, sind die bekannten hölzernen Schraubenkeltern, mit einer Schraube in der Mitte des obern Baumes, welche durch Umdrehen mittelst eines langen Hebels, der Kelterremmel heißt, und durch ein starkes Seil, welches um einen sogenannten Tummelbaum herum durch darin eingesteckte Zughölzer, durch Ziehen gewickelt wird, auf den sogenannten Schuh **) drückt, von welchem aus der Druck sich durch die Bracken bis auf die Deichbretter und durch diese auf die Traubenmasse verbreitet. (Siehe erstes Heft, Fig. 34.)

---

*) Die zerstoßenen Trauben, die man an andern Orten Trester nennt, werden hier mit dem Namen Weinbeeren bezeichnet.

**) An anderen Orten die Pfanne genannt.

Es wird beim Keltern gewöhnlich zweimal beschnitten. Beim Abwerfen der Trestern braucht man das Bietmesser, das Fig. 4 des zweiten Heftes, ähnlich ist.

Die Größe der Keltern ist verschieden; die gewöhnlichsten sind jene, wo das Biet 5 bis 6 Weinbütten gemösteter Trauben faßt. Man hat indessen deren auch zu 8 bis 12 Bütten. Die Trestern werden zu Trinkwein (vulgo Leure) genannt, verwendet, oder zu Branntwein gebrannt, — jene, von denen die Leure durch Zusatz von etwas Wasser ausgekeltert worden, werden dann noch zu Viehfutter verwendet. — Die Leüre ist das folgende Jahr über der Trunk der Taglöhner.

Die ärarialischen Trestern werden öffentlich versteigert, ohne zu Leüre benützt zu werden.

---

In dem Bezirke des Würzburger Weingebietes werden sehr viele Trauben gleich bei der Lese am Weinberge nach Weinbütten verkauft. Indessen wird auch anderer Most zum Theile nach der Gährung, jedoch vor dem ersten Ablasse, und als trüb, anderer nach dem Ablasse und als hell verkauft. Man kann rechnen, daß von dem Verkäuflichen etwa zwei Drittel am Weinberge als Beere, und ein Drittel dann nach der Gährung verkauft werden. — Die meisten Weinkäufe aus dem Keller geschehen nach Weihnachten bis gegen Lichtmeß hin.

---

§. 202. Die Bodenarbeiten werden in der Regel drei Mal vorgenommen. Zuerst wird im April oder Anfangs Mai gehackt, was möglichst tief geschieht, damit man die Pfähle gut einstecken kann, welche in starken Böden mit der Schlaghaue festgeschlagen werden. (Siehe Fig. 30.) Diese Schlaghaue, die einen ganz kurzen Stiel von ½ Fuß hat, ist an ihrem Ohr mit einem starken Sattel versehen, womit man auf die Pfähle schlägt, sie dient

auch zugleich im Frühjahr als Raumhacke, um die Erde am Haupte der jungen Anlagen aufzuräumen, wenn man die Thauwurzeln wegnehmen will.

Nach dem Hacken wird rauhgebracht, was vor dem Blühen geschieht, manchmal auch nach dem Blühen, erst Ende August oder Anfangs September, wird Zwiegebracht. Alle diese drei Boden-Arbeiten werden mit dem Karste versehen, der, wie Fig. 28 zeigt, mit einer eisernen Schlagplatte versehen ist, damit man bei den Bodenarbeiten die schwankenden Pfähle festschlagen kann.

§. 203. Das Düngen geschieht auf folgende Weise. Ueber dem Haupt, gegen den Berg hin, wird ein viereckiges Stufchen gemacht, in dieses 3 bis 4 Kärste voll Dünger locker hineingelegt, und mit derselben Erde, die ausgeworfen wurde, der Mist bedeckt.

Für den kleinen Morgen rechnet man gewöhnlich 18 zweispännigen Fuhren Dünger. *)

In der Leiste werden nur 12 Fuhren angenommen, und alle 7 Jahre gedüngt, nach Angabe des dortigen Rebmeisters Billa.

§. 204. Eine vortreffliche Einrichtung, die man hier häufig, besonders aber am Steinberge, am Neuberge, Schalksberge, Grombühl ꝛc. antrifft, ist die Anlage von gemauerten Dunggruben am Fuße der Weinberge, an denen sich längs hin ein breiter Fahrweg zieht. Fast jeder Weinbergsbesitzer hält hier eine Vorrathskammer für die Besserung seiner Weinberge. Durch diese ist jeder in den Stand gesetzt, seinen Dünger zur ihm gelegenen Zeit hinaus zu bringen, wo er ihn dann liegen lassen kann, ohne Gefahr zu laufen, daß der Regen denselben auswäscht, oder die Luft ihn austrocknet, im Gegentheile, er wird dadurch nur verbessert, kann mit Erden gemengt, und zur schicklichen Zeit in den Weinberg gebracht werden.

§. 205. Junge Weinberge werden im dritten oder viertten Jahre gedüngt.

---

*) Nach Ungemachs Angabe nur 10 Fuhren.

§. 206. Der Verkaufspreis der Weinberge in den guten Lagen ist etwa 800 fl. per Morgen anzunehmen: junge Weinberge werden etwas höher bezahlt.

§. 207. Das Alter der Weinberge ist da, wo die Nachbesserung durch Fechser geschieht, nicht zu bestimmen, wo dieß aber nicht der Fall ist, kann man 50 bis 60 Jahre annehmen. Doch dieß hängt gar viel vom Boden ab.

§. 208. Die Baukosten für 1 Morgen betragen 13 bis 14 fl. im Akkord. Hiezu muß aber der Eigenthümer Stroh und Band (Weiden) geben. Das Zwiebrechen gehört auch nicht zum Akkord, dieß wird im Taglohn verrichtet. Mit allem stellt sich der Morgen auf 18 bis 20 Gulden Baukosten.

§. 209. Der Taglohn eines Weingärtners besteht in Folgendem: Zum Schneiden per Tag 30 kr., Kuppelpfählschlagen 30 kr., Hacken 36 kr., Pfählschlagen zum Niederziehen 36 kr., Raubrechen 30 kr., Zwiebrechen 25 bis 27 kr. Hiezu kommt immer auf den Mann 1 Krug Trinkwein, der so bereitet wird, daß man beim Keltern Wasser über die letzte Presse schüttet, und dieß gähren läßt.

§. 210. Das Decken der Weinberge im Winter ist hier auch üblich. Sobald die Pfähle ausgezogen sind, werden sie, wie schon gesagt ist, auf Haufen gestellt, und die Stöcke werden umgelegt, dann werden sie mit Erde so zugedeckt, daß nur die Spitzen heraussehen.

§. 211. Die Herbstpolizei wird hier nicht so strenge gehandhabt, wie an manchen anderen Orten. Zwar werden nach Mariageburt alle Eingänge und Wege mit Dornen abgeschlossen, und Niemand darf mehr in dem Weinberg etwas arbeiten; allein der Eigenthümer darf hinaus und nach seinen Trauben sehen, wenn er will.

Es wird indessen bereits von mehreren Seiten auf eine strengere Schließung der Weinberg hingearbeitet, da die bisherige Nachsicht viele Mißbräuche in ihrem Gefolge hatte.

Besonders merkwürdig erscheint hier, wie fast ganz am Maine hinauf, die Herbstordnung. Wenn nämlich die Reife der Trauben — wie man solche bis jetzt nennt — eingetreten ist, ruft die Polizeibehörde die Feldpolizeideputirten (mehrere ansehnliche Gutsbesitzer) zusammen, um deren Ansichten über den Anfang und die Ordnung der Lese zu vernehmen. In dieser Versammlung wird sodann hierüber abgestimmt, und hierauf nach dem Stimmenmehr vom Stadtmagistrate der Herbstanfang und die Herbstordnung festgesetzt und in gedruckten öffentlichen Affichen bekannt gemacht. -

Die Herbstordnung heißt Laubordnung. Es wird nämlich die ganze Markung nach ihren verschiedenen Lagen und deren Benennungen in mehrere Distrikte, Lauben, abgetheilt, und für jede Laube 1 bis 2 Tage (je nach Bedürfniß) Dauer der Lese festgesetzt. Bei dieser Laubordnung, welche alle Jahre wechselt, wird vorzüglich auf die Witterungsereignisse Rücksicht genommen, und daher die Ebenen in die ersten Lauben eingereiht, weil diese durch Fröste, Regen u. s. w. eher Schaden leiden. Die Berge kommen später, und die besten Lagen immer zuletzt an die Ordnung. Diese Laubordnung hatte früher ihren Grund in der Naturalbezehntung, aber auch jetzt hat dieselbe für den Verkauf noch ihre Vortheile, weil jeder Käufer weiß, in welcher Lage er jeden Tag Beeren einkaufen kann. Diese Laubordnung durch frühere Lese zu verletzen, ist Niemanden erlaubt. Allein jeder darf jetzt, nachdem der Zehent fixirt ist, seine Trauben länger hängen lassen, und beliebig später lesen.

Wenn die Trauben weich zu werden anfangen, werden den das ganze Jahr hindurch über die ganze Markung aufgestellten acht Hütern noch acht bis zehn sogenannte Beerhüter beigegeben, welche Tag und Nacht in ihren bestimmten Distrikten sich aufhalten, und alle Entwendungen, Beschädigungen u. dgl. verhindern müssen, oder die Frevler sogleich der Polizei zur Abstrafung überliefern.

# Der Taubergrund.

§. 212. Wir wollen nun das Maingebiet verlassen, und das Flußgebiet der Tauber verfolgen, die sich zu Wertheim in den Main ausmündet.

§. 213. Die Tauber, die ein schwaches Flüßchen ist, durchwandert die Gebietstheile dreier Länder, sie entspringt in der Gegend von Rotenburg an der Tauber, das zwischen Ansbach und Würtemberg liegt und dem Königreiche Baiern angehört; bei Tauberzell und Röttingen berührt sie die Gebietstheile von Würtemberg, verläßt dieses nach etwa 5 Stunden unterhalb Mergentheim wieder, um ihren Lauf im Badischen bis zu seinem Ausflusse bei Wertheim zu vollenden.

Wenn gleich dieses Flüßchen längs seinem Laufe durch das badische und würtembergische Gebiet sich eines bedeutenden Rebbaues zu erfreuen hat, und dieses Gebiet unter dem Namen der Taubergrund eine Masse von Weinen erzeugt, so tritt doch hier der eigenthümliche Fall ein, daß nur ein unbedeutender Theil des dortigen Rebbaues unmittelbar an die Tauber anstößt, besonders so weit das Kalkgebilde reicht, was gegen andere Flußgebiete wirklich auffallend kontrastirt, da gewöhnlich bei anderen Flüssen, besonders am Main, Neckar, Enns, Jaxt, Kocher u. dgl. die Weinberge unmittelbar auf den Fluß stoßen. So weit das Sandsteingebirge reicht, das von Wertheim bis Niklashausen sich zieht, ist der Karakter des Weingebietes dem des Maines ähnlich. Eine halbe Stunde hinter Niklashausen aber, gegen Werbach hin, ändert sich auf einmal die Szene, und eine ganz andere Landschaft tritt hervor, die mit der eben verlassenen so wenig Aehnlichkeit hat, daß man sich gleichsam in ganz kurzer Zeit in ein ganz anderes Land versetzt glaubt.

§. 214. Wenn man von Wertheim bis Niklashausen die Tauber in ihren manchfachen Krümmungen und Biegungen verfolgt, so befindet man sich größtentheils in einem waldigen, oft ganz engen, Thale, das außer etwas Wiesenwachs wenig Baufeld hat, und dessen

südliche Wände hie und da mit einer Rebanlage bepflanzt sind, ausgenommen zwischen Gamburg und Niklashausen, wo sich ein großes Becken eröffnet, das mit Baufeld und seitwärts in einem großen Halbzirkel mit Reben prangt. Hinter Niklashausen aber verenget sich dieses Thal wieder, die Wälder ziehen sich bis zur Tauber herab, der Weinbau verschwindet ganz und man befindet sich in einer wirklichen Waldgegend, so daß man jetzt glaubt, das Gebiet des Weinbaues sei hiermit für diese Gegend abgeschlossen. Mit einem Male tritt man ganz überrascht wie durch eine Pforte aus diesem beengten Bereiche heraus, und vor dem Auge liegt ein großes breites Thal, das einen ganz verschiedenen Karakter von dem so eben verlassenen an sich trägt. Man befindet sich in einer ganz anderen Gebirgsformation, die Sandsteinformation ist durch eine Kalkformation überlagert, die Thalwände, die größtentheils mit Wald bedeckt, bei der Sandsteinformation sich längs dem Flusse hinzogen, und dadurch oft ein geschlossenes Thal bildeten, nehmen in der Kalkformation eine ganz andere Richtung, sie erscheinen besonders als einzelne kegelförmige Berge, ohne Waldbekleidung, die auf beiden Seiten das große weite Thal begrenzen. Diese Ansicht ist jedoch nur eine Täuschung. Denn diese Kegelformen sind die Ausgänge von Bergen, die durch Thaleinschnitte in das sich bis auf mehrere hundert Fuß erhebende Kalklager gebildet sind. Es ziehen nämlich rechts und links bis über Mergentheim hinaus von dem großen Thale im rechten Winkel ausgehend, eine Menge kleiner Seitenthäler in das auf beiden Seiten höher liegende Gelände, wodurch diese Berge gleichsam gebildet werden. Diese Seitenthäler nun bilden hauptsächlich das Weingebiet des Taubergrundes, indem sie vermöge ihrer geographischen Lage die besten südlichen Expositionen geben, denn die Richtung der Tauber zieht von Süden nach Norden, und die der Seitenthäler von Osten nach Westen, folglich bieten nur diese die südlichen Expositionen, da der Richtung der Tauber nach jene nur östliche oder westliche Expositionen bieten können. Eine Ausnahme macht die Weinlage von

Bischofsheim nach Distelhausen, die größtentheils westlich liegt, und gleichsam einen Vorsprung in das Thal macht.

Hinter Mergentheim gegen Weikersheim und Röttingen verändert sich aber der Karakter, der von Werbach bis dahin erschien. Das Tauberthal verengt sich hier wieder stellenweise, und die Weinlagen ziehen sich in oft bedeutender Ausdehnung längs dem Flüßchen hin, so daß man weit mehr im Weingebiete wandert, als in dem unteren Theile des Taubergrundes. Auch sind hier die Höhen größtentheils mit Wald bepflanzt.

§. 215. Höchst interessant ist dabei, daß, so wie das Weingebiet seinen äußeren Karakter ändert, eine gleiche Aenderung oder Verschiedenheit in der Erziehung und im Rebsatze sich zeigt. — So weit die Sandsteinformation reicht, nämlich von Wertheim bis Niklashausen ist der Elbling die herrschende Rebsorte, und die Erziehung bleibt der von Wertheim ziemlich gleich. So wie die Kalkformation hervortritt, beginnt eine andere Erziehung, ein anderer Schnitt, und ein anderer Rebsatz. Hier werden die Weinberge gerottet, was bei der Sandsteinformation nicht der Fall ist, man trachtet hier ungeheure Köpfe (Häupter) zu erziehen, und schneidet den Tragreben mehr Augen an.

Der Elbling verschwindet fast ganz und erscheint nun seltener und unter dem Namen Kristaller — Der Junker (Gutedel), und Oesterreicher (Sylvaner) bilden den dominirenden Rebsatz, dem der große Räuschling an manchen Orten ziemlich stark beigegeben ist. Auf den Höhen wird jedoch viel rother Wein erzogen.

Hinter Mergentheim, wo sich das Thal wieder einengt, besonders aber gegen Röttigheim hin, wird hauptsächlich rothes Gewächs gepflanzt, und zwar aus der Traube, die man Tauberschwarz nennt, und die sich besonders durch ihre Fruchtbarkeit bei niederem Schnitte auszeichnet.

§. 216. Gleichwie die Kalkformation einen so entschieden veränderten Karakter gegen die Sandsteinformation in sich trägt, eben so verschieden sind auch die Anlagen der Weinberge selbst; denn wäh=

rend bei dem Sandsteingebirge bei stärkeren Abdachungen die Weinberge in eine Menge Terrassen abgetheilt sind, trifft man in dem Kalkgebirge dieselben selten an, die Abdachungen sind durchgehends flacher, und wenn sie auch dem des Sandsteingebirges manchmal gleich kommen sollten, so werden doch selten Terrassen angelegt, da der Boden vermöge seiner steinigen Natur sich selbst besser trägt, als der Boden des Sandsteines. Ausnahmen hievon finden jedoch bei Gerlachsheim statt, was an der betreffenden Stelle näher angegeben werden wird.

## Waldenhausen.

§. 217. Wenn man das Gebiet von Wertheim verläßt, und längs der Tauber den Weg aufwärts dem Thal nach verfolgt, so tritt man allmählich mehr in eine waldige Gegend ein, die auch dem Weinbau wirklich nicht mehr viel zusagt; das ganze Thal ist schwach bewohnt, zeigt keinen großen Kulturzustand, und das Ganze deutet an, daß hier der Weinbau nicht mehr an seinem Orte ist. Wenn auch einige Bergabhänge mit Reben bepflanzt sind, so erkennt man schon an ihrer Beschaffenheit, besonders aber an der späteren Reife der Trauben, daß hier der früher eingeführte Weinbau nur noch nothgedrungen fortgeführt wird, was auch die außerordentlich niedrige Preise der Weinberge, die oft fast außer Werth sind, hinreichend beurkunden.*) Einen Beleg hiezu findet man zwischen Waldhau-

*) Ein Wirth in Reichelsheim hat z. B. anno 1830 seinem Nachbar ¼ Morgen ganz guten Weinberg abgetreten, unter folgenden Bedingnissen. Der Uebernehmer hat kein Geld dafür zu zahlen, sondern so lange den Ertrag um den laufenden Preis an den Verkäufer abzuliefern, bis die Summe 36 fl. erreicht, und wenn es hiezu 10 Jahre bedürfe, dann ist es des Uebernehmers Eigenthum. Gegen Geldzahlung nämlich hätte er den Weinberg gar nicht verkaufen können.

sen und Reichelsheim auf der linken Seite der Tauber, wo eine ganze Weinlage von etwa 20 Morgen förmlich verlassen daliegt, und die Terrassen, die früher mit Reben bepflanzt waren, sich nun nach und nach mit Bäumen und Gesträuchen besetzen, so daß sich das Ganze zu einem Wald umbildet. Dieß liefert einen Beweis für den dortigen Kulturzustand, den man sich in einer Entfernung von kaum 2 Stunden von dem belebten Wertheim kaum denken sollte, wenn man sich nicht von der wirklichen Armuth der dortigen Bewohner selbst zu überzeugen Gelegenheit hatte.

§. 218. Einige Ausnahme macht jedoch das nur eine Stunde von Wertheim gelegene Waldenhausen, wo noch viele Wertheimer Besitzungen an dem nicht unbedeutenden Walzenberge haben, wodurch der allgemeine Bestand etwas gehoben bleibt.

Dieser Walzenberg mit etwa 25 Grad Abdachung bildet dem Orte gegenüber einen Halbzirkel, dessen Expositionen südlich, süd-westlich und westlich sind, und wovon die süd-westliche den besten Wein liefern soll, die auch mit dem Namen Kemmeten bezeichnet wird.

Die ganze Weinlage zeichnet sich durch eine gute Anordnung bei der ersten Anlage vor vielen aus, indem hier auf den Wasserabfluß besondere Rücksicht genommen worden ist. Es ziehen sich nämlich längs dem Berge schief herablaufende Wasserfänge hin, welche sich von Stelle zu Stelle in gerade herablaufende Rinnen ausgießen, die in die Hauptgrube wie die Aeste eines Baumes eingesetzt sind. Hiedurch wird das Wasser allenthalben gebrochen, und es kann dann vermöge seines natürlichen Druckes nicht mehr so zerstörend auf die Pflanzung einwirken.

§. 219. Die Erziehung ist übrigens ganz der von Wertheim gleich, nur mit der Ausnahme, daß man gerne die Stöcke etwas überladet. Es werden nämlich an jedem Stocke 4 bis 6 Schenkel bis zur Höhe von 2 Fuß erzogen, und auf jeden dieser Schenkel 3 Schnitte aufgesetzt, so daß mancher Stock 10 bis 15 solcher Schnitte

(Zapfen) trägt, wodurch das Ganze ein gar zu waldiges Aussehen gewinnt, und die Reife der Trauben gehindert wird.

Ueberhaupt ist die Erziehung nicht so geregelt, wie an vielen anderen Orten, wozu übrigens das klimatische Verhältniß das Seinige beitragen mag. Denn in dieser Gegend tritt oft der Fall ein, daß die Reben im Winter erfrieren; in Folge dessen müssen die Schenkel öfter abgeworfen und wieder neue nachgezogen werden, wodurch eine beständige Veränderlichkeit stattfindet, und jede geregelte Erziehung unterbrochen wird.

§. 220. Das Decken im Winter soll hier gar nicht anwendbar sein, indem die Rebstöcke nur dadurch absterben würden.

§. 221. Der Rebsatz besteht hauptsächlich aus dem Elbling und etwas Trollinger, welches Gemenge hier in dieser Gegend wohl nicht das erfreulichste Resultat versprechen kann.

## Reichelsheim.

§. 222. Eine Stunde von Waldenhausen liegt Reichelsheim, das ebenfalls eine nicht bedeutende Weinlage mit südlicher Exposition und 25 Grad Abdachung hat, sie nennt sich Sommerleite und Pfaffenberg, welche aber in ziemlich vernachläßigtem Zustande sind.

Oberhalb Reichelsheim, bei der ehemaligen Abtei Bronnbach, eröffnet sich ein kleines Kesselthal, dessen südliche und westliche Wandungen mit Reben bepflanzt sind, die einzelne Berge nennen sich der Satzenberg, der Edelberg, der Josephsberg.

§. 223. Der Satzenberg, der früher Besitzung des ganz nahe gelegenen Klosters Bronnbach war, und jetzt noch mit dem Kloster Fürstlich Löwenstein-Wertheim-Rosenberg'sche Domaine ist, bildet eine für sich allein bestehende Weinlage von 27 Morgen In-

halt. Seine Höhe beträgt etwas über 200 Fuß, und seine Abdachung ist von 27 bis 30 Grad. Seine Exposition rein südlich mit ziemlich gleicher Fläche, ohne sonderliche Einbuchtungen.

---

# Bronnbach.

## Der Satzenberg.

§. 224. Die ganze Anlage in ihrer organischen Einrichtung ist, wie sich von einer früheren geistlichen Besitzung wohl erwarten läßt, in einem ursprünglich gut gehaltenen Zustande. Den ganzen Berg durchschneidet nämlich ein breiter Fahrweg, der von unten bis oben denselben in schiefer Richtung durchzieht. Das Ganze ist mit einer Menge Terrassen besetzt, welche stellenweise durch gemauerte Wasserabzugsgräben durchschnitten werden. Man findet am Ganzen, daß Alles aufgewendet worden ist, die Anlage in möglichst vervollkommneten Zustand zu bringen; allein die neueren Verhältnisse, so wie die Zeit selbst, haben auf Manches zerstörend eingewirkt, und das jugendliche Bild einer guterhaltenen Anlage verdrängt. Daß es sehr an der Zeit wäre, das Ganze einer Reform zu unterwerfen, daran erinnern die bedeutenden leeren Stellen und die große Lücken, die in diesem Weingebiete so häufig anzutreffen sind; eben so die alternden und veraltete Rebstöcke, die durch ihren Ertrag kaum mehr die Baukosten lohnen. Manche Terrassen befinden sich in einem wirklich halb verödeten Zustande, indem man beträchtliche Stellen darin antrifft, wo gar keine Stöcke wehr aufkommen, oder nur die Hälfte Anzahl alter Stöcke dasteht, die der Fläche nach, in doppelter Zahl vorhanden sein könnten. Zwar wird fast jedes Jahr mit Fechsern nachgebessert, allein es scheint jetzt die Zeit gekommen zu sein, daß auch das Jugendliche in dem Boden nicht mehr gedeiht, und das Aeltere nur noch nothdürftig erhalten wird. Aus diesem Grunde wäre es absolut nöthig, daß mit dem ganzen Berge eine Umgestaltung vorge-

nommen und dem Boden wieder neues Leben für den Weinstock gegeben würde. Dem zufolge müßte ein eigener Wirthschaftsplan dafür entworfen werden, und zwar in der Art, daß eine theilweise Anpflanzung mit Klee vorgenommen würde, dessen jährlicher Ertrag immer die Kosten einer neuen Anlage decke, so daß die ganze Anlage in einem gewissen Zeitraume aus sich selbst und aus den eigenen Mitteln neu erstehe, wo dann die jugendliche Tragfähigkeit und ein besserer Wein aus besserem Rebsatze später alle Auslagen wieder reichlich ersetzen wird.

Auf diese Art könnte der alte gute Ruf des Satzenberger Weines wieder gehoben werden, der in neuerer Zeit gewaltig gesunken ist. Wohl figurirt noch eine köstliche Probe Satzenberger Elfer in dem fürstlichen Keller, nach welcher man denken sollte, hier könne nur Köstliches gedeihen; allein der Elfer Jahrgänge gibt es nur sehr wenige, und die Beschaffenheit des Rebberges so wie das Klima der Umgebung, sagen jedem Sachkundigen, daß hier alle Mittel der Kunst angewendet werden müssen, um etwas Außergewöhnliches hervorzubringen, was besonders durch verbesserten Rebsatz zu erreichen ist. Beweise hiefür geben die früheren Zeiten des guten Rufes, wo an dieser Stelle bedeutend viele Rieslinge und Muskateller angepflanzt gewesen seyn sollen, die jetzt durch das beständige Nachbessern mit Fechsern von Elblingen fast ganz verdrängt sind, und wodurch natürlich die Qualität immer verschlechtert wird. Lobenswerth bleibt dagegen immer die bisherige Erziehungsart, indem alle Rebstöcke hier nur auf Bölzle (Zapfen) geschnitten werden und ganz der Karakter des Stockschnittes mit einem, höchstens zwei Pfählen (Zapfenschnittes) beobachtet wird, was man auch bei dem schwachen Holztriebe leicht ausführen kann, und eigentlich thun muß, da viele Stöcke keine Reben zur Bogenlänge treiben.

Eigenthümlich ist das Einstecken der Pfähle an den Rebstöcken, die auf den Terrassen-Mauern sitzen; jeder Stock bekömmt da 2 Pfähle, einen senkrechtstehenden und einen schief gegen die Mauer

gesteckten, z. B. wodurch die Mauern das Ansehen bekommen, als wenn sie mit Palisaden besetzt worden. An diese wird nun der Stock in zwei Theile getheilt. Diesen Gebrauch findet man übrigens auch zu Wertheim und Umgegend.

§. 225. Das Nachbessern abgehender Rebstöcke geschieht wie schon gesagt mit 2 und 3jährigen Fechsern, die in eine Grube gelegt werden. Hiebei sieht man besonders auf dicke, dauerhafte, handbreite, eichene Stickel von 1½ Fuß Länge, (wie zu Mosbach) an welche die Reben gesetzt werden, die aber nicht mit dem Heranwachsen des Stockes entfernt werden, sondern oft 10 bis 15 Jahre lang bei demselben stehen bleiben, bis sie abfaulen und dadurch abbrechen.

§. 226. Durch Auftragen von neuer Erde sucht man besonders auch hier, wie zu Wertheim, den alten Stöcken neue Kraft zu verschaffen, wozu die Beschaffenheit des Berges behülflich ist. Der Scheitel des Berges nämlich ist mit einer keuperartigen, rothen, thonigen Erdmasse bedeckt, die an der Luft verwittert und dadurch den Reben neue Nahrung gibt, wenn der Boden damit alle 4 bis 5 Jahre beschüttet wird; zu diesem Behufe sind da mehrere Gruben angelegt, aus welchen diese Masse genommen wird. Man nennt sie das rothe Gefüchs.

§. 227. Die Arbeit wird hier alle im Tagelohn verrichtet, wo der Mann 20 kr. per Tag nebst 3 Schoppen Wein bekömmt.

§. 228. Der Satzenberg soll in früherer Zeit den Reichelsheimern angehört haben, die Klostergeistlichen sollen es aber dahin gebracht haben, daß sie mit dem ganz nahe gelegenen Edelberge einen Tausch getroffen, und diesen, der eine geringere Lage hat, den Reichelsheimern dafür abgetreten haben. Daß diese Herren ihren Vortheil nicht vernachläßiget, und das Bessere gewählt haben, daran ist wohl nicht zu zweifeln.

§. 229. Dieser Edelberg liegt zwischen dem Satzenberg und dem Kloster, und stößt unmittelbar an den Satzenberg, hat aber nicht dessen südliche Exposition, sondern eine mehr westliche, ist nur etwa 150 Fuß hoch und hat 15 bis 20 Grad Abdachung. Die Besitzungen sind hier in gar viele Einzelntheile getheilt, als Folge des Gebrauchs bei Erbvertheilungen, so daß manche nur aus 4 Reihen Reben bestehen, was der Kultur im Allgemeinen höchst nachtheilig ist.

§. 230. An dem eben bezeichneten Edelberg schließt sich der Josephsberg an, dessen Rebanlagen bis nahe ans Kloster reichen. Er ist nur etwa 120 Fuß hoch, hat 15 Grad Abdachung, nord-westliche, westliche und süd-westliche Expositionen, vermöge seiner convexen Form, und gehört im Durchschnitt zur geringen Lage. Sein Flächeninhalt beträgt 25 Morgen.

§. 231. Diese genannten drei Berge bilden das Weingebiet eines kleinen Kesselthales, das fast ringsum mit Wald umschlossen ist, und an dessen oberem Endpunkt die ehemalige Abtei Bronnbach liegt. Die ganze Umgebung mit allen Conjuncturen gibt auf den ersten Blick zu erkennen, daß hier von den Früchten des Weinstockes nur selten etwas Außerordentliches zu erwarten sey, denn das Thal ist zu enge, die Gegend zu waldig, und das Klima zu frostig, so daß hier keine besonders günstige Umstände für den Weinbau obwalten können. Wohl mag hier in früherer Zeit bei erhöhtem Kulturzustande Besseres gediehen seyn, als jetzt, indem bekanntlich durch Kunst und Kultur der Natur Manches abgezwungen wird. Man darf nur aus den noch vorhandenen Ueberresten einen Rückblick auf die Vergangenheit werfen, so wird man sogleich einen früheren höheren Kulturstand erkennen. Wie schon gesagt, die ganze organische Einrichtung des Satzenberges, deutet auf die von den frühern Besitzern darauf gewendete Sorgfalt. Mit diesem im Einklange stand natürlich das Kloster Bronnbach als Besitzer, dessen geräumige, theils noch bewohnte, theils unbewohnte Hallen, dessen Gärten mit vielen Gegenständen des Luxus geziert, und dessen großer geräumiger Keller mit langen Reihen großer nun lechzender Fässer belegt, hinlänglich

beweisen, daß man hier des Lebens Annehmlichkeiten kannte, wobei ein edler Trunk nicht fehlen durfte. Jene Zeiten haben sich aber geändert, und somit auch das, was mit jener Zeit verbunden war. Möchte nur der schöne Satzenberg mit neuer Jugendkraft sich aus seinem Staube wieder erheben!

## Gamburg.

§. 232. Wenn man das Kloster Bronnbach verläßt, um auf der Straße gegen Niklashausen zu kommen, so erreicht man unfern von Gamburg eine wenig bedeutende Weinlage, die einen schwachen Halbzirkel von 20 bis 25 Grad Abdachung mit westlicher Exposition bildet. Sie nennt sich Neuberg und Schweizer, und ist fast durchgehends mit Grobweis (Elblinge) bepflanzt. Bald darauf erblickt man das ausgedehnte Weingebiet von Gamburg, dem zur Seite rechts auf ziemlich hohem Berge Uessigheim liegt, wo vieler rother Wein gezogen wird.

§. 233. Gamburg selbst liegt an dem Ausgange eines großen weiten Thales, das die Tauber ausgespült zu haben scheint, und das mit einem förmlichen Halbzirkel von Weinbergen umschlossen ist. Dem Orte gegenüber liegt die Burg Gamburg auf einem westlichen Bergvorsprung, dessen westlicher Abhang ganz mit Reben bekleidet ist. Der genannte Halbkreis, so weit die Gemarkung von Gamburg reicht, hat 3 Expositionen, die nächste bei Gamburg ist östlich, und wird die Leite genannt. Der südliche Theil heißt die rauhe Klinge*) und der süd-westliche, auch der bessere, nennt sich der

*) Dieser Name kommt wohl von einem dabei befindlichen Bergeinschnitte wo der Ostwind herstreichen kann.

Niklashauserberg, welcher eine vorzügliche Weinlage ist, die eine sehr günstige Exposition und Abdachung hat. Mit diesem schließt sich der Halbkreis; jedoch stößt unmittelbar in gerade fortlaufender südlicher Richtung der Mühlberg an, welcher die eigentliche Weinlage von

## Niklashausen.

ist. Dieser Mühlberg und der Niklashauserberg haben eine Höhe von wenigstens 300 Fuß. Oberhalb Niklashausen ist ebenfalls noch eine Weinlage mit südwestlicher Exposition, welche die Hälde genannt wird. Von hier an tritt man wieder in das Waldgebiet, das bis zum Flußbette der Tauber herabreicht; jedoch liegt am Eingange, ganz zwischen Waldungen, ein kleines Weingebiet, der Edelsberg genannt, das unbegreiflicher Weise in früheren Zeiten hier angelegt worden ist. Entweder muß damals auf beiden Seiten kein Wald gewesen sein, oder die Leute müssen durch außerordentliche Umstände bewogen worden seyn, hier mit vieler Mühe und Kosten am ungeeignetsten Orte Weinberge anzulegen, die mit einer außerordentlichen Menge Terrassenmauern unterstützt werden mußten, und jetzt an vielen Stellen verlassen und unangebaut da stehen.

§. 234. Die Erziehung von Niklashausen und Gamburg ist immer noch dieselbe, wie zu Wertheim, daher eine nähere Bezeichnung überflüßig wäre.

§. 235. Der Rebsatz ist fast allgemein der Grobweiße oder Elbling.

# Werbach.

§. 236. Wenn man die Gemarkung von Niklashausen, die gegen Werbach hin ganz wild und waldig ist, verläßt, und in das Gebiet von Werbach eintritt, so wird man auf einmal durch einen auffallenden Kontrast beider Gebietstheile so überrascht, daß man, wie ich Eingangs dieses schon sagte, sich in eine ganz andere Gegend versetzt zu sehen glaubt; das enge Thal von Niklashausen erweitert sich auf einmal gegen Werbach hin in ein weites fruchtbares Thal, das die Tauber ganz geräuschlos durchläuft, die Waldparthien treten gänzlich zurücke, und machen den Weinreben und der Feldkultur Platz, und für den Weinbau beginnt ein ganz anderer Typus in Erziehung und Rebsatz. Der Sandstein, der sich vom Maine bis hieher zieht, verschwindet, und wird von Kalkgebilden überlagert, so daß von jetzt an nur Kalksteine zum Vorschein kommen, welche eine Menge von Bergen und Seitenthälern bilden, die größtentheils mit Reben bepflanzt sind. So z. B. ist links das lange Thal Werbachhausen mit Reben bepflanzt, und noch mehrere kleine Seitenthäler gehen von Werbach aus in derselben Richtung. Rechts von Werbach liegt Hochhausen mit ebenfalls bedeutendem Weinbau, das nebst mehreren östlichen Lagen auch wieder gute südliche Lage in den Bergeinschnitten hat, wie z. B. der Hunschel und Balzen am Fuße des Röbeberges sehr gute Lagen sind. Da dieser Ort mehrere sehr hoch gelegene Gebiete hat, wie z. B. der Selzberg, der Alteberg, Geiß und Kirschgarten, so wird hier besonders rother Wein gebaut, wozu der Grobschwarz als eine sehr tragbare Traube verwendet wird.

§. 237. Werbachs Weinberge liegen sehr zerstreut umher, nicht sowohl weil sie auf mehreren Bergen vertheilt sind, sondern vielmehr dadurch liegen sie zertheilt und zerstreut herum, weil in früherer Zeit weit mehr Weinbau hier getrieben wurde, als jetzt. Denn ehemals waren 1100 Morgen Weinberge im Bau, während jetzt

kaum 600 mehr vorhanden sind, so, daß also fast die Hälfte ausgehauen ist und zu Baufeld benützt wird, so daß Weinfeld und Baufeld in steter Abwechslung sich berühren. Diejenigen Weinlagen, wo noch zusammenhängender Weinbau ist, sind folgende: Steckenleite, die beste Lage. Ein Kalkberg von 300 bis 400 Fuß Höhe, 25 Grad Abdachung und süd-süd-westlicher Exposition. Auf der Höhe, dem Scheitel, wird der beste rothe Wein gewonnen. Andere, wie der Wiesen, Oetzel, Hirschberg, Addenberg und Warmenthal sind mitunter noch sehr hübsche Weinlagen, die theils südlich, theils süd-östlich liegen und 20 bis 25 Grad Abdachung ebenfalls haben.

Viele dieser Weinberge geben per Viertel 1 Smri Korn als Gült, sind aber dabei wegen dem mageren Kalkboden so schwächlich, daß sie kaum für die gewöhnlichen Abgaben und die Baukosten einen Ertrag liefern. Aus diesem Grunde sind auch viele wieder ganz verlassen, und da sie wegen Magerkeit nicht einmal Klee tragen, so sind Steuern und sonstige Gemeindskosten für solches Besitzthum reiner Verlust.'

§. 238. Der Boden von Werbach und Umgegend besteht aus einem thonhaltigen Kalke mit einer Menge von Kalktrümmer untermengt, er ist größtentheils Folge von Verwitterung des Kalkmergels, der größtentheils als Zwischenlager bei den sehr brüchigen und bröcklichen Kalksteinen vorkommt, als Folge der Zersetzung durch tellurische Einwirkungen. An vielen Stellen bildet auch ein aufgeschwemmter Kalkmergel, so wie der allgemein bekannte Lehm oder Leimen die obere Decke als Baugrund.

§. 239. Das Unterlager des Baubodens ist durchgehends ein Flötzkalk oder Muschelkalk, der gegen die Oberfläche mit Kalkmergel gemengt ist und daher schiefrig und brüchig erscheint, und sich zur Verwitterung geneigt zeigt. Das tiefer liegende Gestein ist der allenthalben in Würtemberg und Franken verbreitete Kalk (Flötzkalk auch Muschelkalk.) Auch zeigt sich an einigen Stellen ein Vorkommen von Gyps, auf den früher Bau getrieben wurde.

§. 240. Die Verjüngung alter Weinberge wird dadurch

bewerkstelliget, daß man dieselbe, nachdem die Reben ausgehauen sind, 6 bis 10 Jahre entweder zum Ackerbau benutzt, oder zu Kleefeld anlegt, was man so lange stehen läßt, bis der Klee abgehend wird; ohne Kleepflanzung läßt sich eigentlich hier gar kein Weinberg neu anlegen, wenn man nicht Gefahr laufen will, daß derselbe schlecht gedeihe und seine Jugend schon ein kränkelndes Aussehen habe.

Diese Klage ist mir schon öfter vor die Ohren gekommen, und es ist wirklich sonderbar, und mir nicht leicht erklärlich, warum gerade auf der Kalkformation diese Unthätigkeit der Pflanze bei einer zweiten Pflanzung statt finden soll, während es bei anderen Böden weniger der Fall ist. Den auffallendsten Beleg findet man zu Dürkheim an der Haardt in Rheinbaiern, wo sich in die Diluvialmasse von Sandstein Gerölle ein kleiner Berg von Grobkalk einschiebt. An diesem darf ebenfalls vor 8 bis 10 Jahren keine zweite Anpflanzung statt finden, wenn die Reben gedeihen sollen, während einen kleinen Flintenschuß davon bei anderem Boden dieser Fall nicht mehr stattfindet. So ist es zu Oppenheim und vielen anderen Orten, wo Grobkalk und Flötzkalk das Unterlager sind.

§. 241. Das Rotten geschieht hier nur $\frac{5}{4}$ höchstens $1\frac{1}{2}$ Fuß tief, weil die Rebe auf dem ungerotteten Boden aufsitzen muß. Erlaubt es die Witterung, so zieht man es vor, noch vor Winter zu rotten, in anderm Falle geschieht es gleich im Frühjahre. Das Rotten nennt man hier aber Setzen, weil zugleich beim Rotten die Reben eingelegt worden, oder umgekehrt, weil beim Setzen der Boden zugleich gerottet wird. Zu diesem Behufe wird folgendermaßen verfahren.

Wenn der erste Rottgraben *) ausgehoben ist, so werden starke anderthalb Fuß lange Pfähle von Eichen- oder Tannenholz, welche gewöhnlich 1 Zoll dick und 2 Zoll breit sind (auf die Dauerhaftigkeit solcher Pfähle wird viel gehalten) und hier Zieler genannt werden,

*) Die nähere Behandlung des Rottens findet man im ersten Hefte.

so in den Graben gestellt, daß sie die Entfernungspunkte nach der angenommenen Eintheilung bezeichnen, was man am besten mit einer Schnur bestimmt, an welcher bestimmte Entfernungszeichen angebracht sind, und die der Länge des Grabens nach ausgespannt ist. Sind die Zieler so geordnet, dann wird an jedem Ziele in den ungerotteten Boden (das ist die Sohle des Grabens) mit der Haue ein Grübchen von 2 Zoll Tiefe gemacht, so zwar aber, daß gegen das Ziel die Grube etwas tiefer ist, worin man den unteren Theil der Rebe einbiegt, damit der Stock einen Hals bekommt, wie man die Sache zu benennen pflegt, (siehe Fig. 31) hierbei wird die Rebe so an das Ziel gelegt, daß das obere Auge, welches das künftige Haupt (den Kopf) bildet, gerade dem alten Boden in der Höhe gleich kommt. Das richtige Maaß hiezu gibt die genannte Schnur, welche an beiden Enden des Grabens auf den beiderseitigen alten Boden aufgelegt wird, wodurch man beim Einlegen immer die richtige Höhe am besten erkennt.

Wenn die Rebe so in ihre gehörige Richtung gebracht ist, dann wird sie mit der aus dem Grübchen ausgegrabenen Erde gesetzt, und diese ganz fest angedrückt. Man nimmt also hiezu keinen Rasen oder sonstige fremde Erde, in dem Glauben, daß sich der Stock nicht so fest stelle, und die Erde sich hohl anlegen möchte! Sind die Ziele der Reihe nach so besetzt, wobei man besonders Rücksicht darauf nimmt, daß sie gegen den Berg geneigt werden, dann wird der Graben mit der noch festen Erde zugeworfen, wodurch sich wieder ein neuer Graben bildet, in welchem auf dieselbe Art verfahren wird. Finden sich hiebei viele Steine vor, so pflegt man diese — nachdem die Reben auf die angegebene Art gesetzt sind — auf die Sohle zwischen die Reben zu legen, und darauf erst die Erde des künftigen Grabens zu werfen. *)

---

*) Vor langer Zeit hatte Jemand den Versuch gemacht, und beim Setzen die vorher zerkleinerte Steine einer nahe gelegenen Steinmauer (Steine die in früherer Zeit auf lange Haufen zusammengetragen

§. 242. Das Setzen, das man lieber vor Winter, als nach dem Winter vornimmt, weil ersteres besser wachsen soll, geschieht allgemein mit einer Blindrebe von 2 bis 2½ Fuß Länge; beim Zuschneiden werden diese dicht am alten Holze abgenommen, so daß unten noch ein kleiner Wulst daran bleibt. Sie werden vor dem Setzen keiner besonderen Behandlung unterworfen, wie in vielen Gegenden, höchstens legt man sie in etwas feuchte Erde. Das Hundert davon kostet vor Winter, wo man sie oft schon herausschneidet, wenn noch Laub daran hängt, 18 bis 24 kr., im Frühjahre dagegen kosten sie nur 12 bis 15 kr.

Manche Leute legen noch besonderen Werth auf die noch ganz dünne und schwache Ruthen, die nach dem ersten Abwurfe eines jungen Weinberges hervorwachsen, und wo jeder Stock oft 10 bis 12 solcher Ruthen gibt; (in Würtemberg nennt man diese Horschnittlinge.)

§. 243. Die Entfernung der Rebstöcke wird an mageren Stellen zu 4 Fuß, an besseren zu 3½ Fuß ins Geviert angenommen, im besten Boden aber pflanzt man die Stöcke so, daß sie in 3½ Fuß Entfernung der Länge nach bergauf (der Zeile nach) und 3 Fuß der Breite nach — d. h. quer über das Rebstück (die eigentliche Gasse) zu stehen kommen. Diese bergauflaufende Gasse heißt hier John, den Raum zwischen zwei Reihen Stöcken quer herüber heißt man hier Gasse oder Graben.

§. 244. Die Entfernung von der Grenze, d. h. vom Anwannenstein (Grenzstein) wird zu 1½ Fuß auf beiden Seiten angenommen.

§. 245. Die Zahl der Rebstöcke auf 1 Morgen beträgt 1800, der Morgen hat 180 Ruthen altes Maaß und die Ruthe 12 Quadratfuß. Es kommen also auf jede Quadratruthe 10 Stöcke zu stehen.

---

wurden) auf die Sohle des Rottgrabens bringen lassen. Der Weinberg wuchs ganz freudig heran, und nach 30 Jahren stand er noch im kräftigsten Wachsthume.

§. 246. Wenn ein Weinberg nach dem eben angegebenen Verfahren angelegt ist, so läßt man ihn unberührt, bis die Reben anfangen zu treiben, dann wird mit der Raumhacke, siehe Fig 32 die Erde 4 bis 5 Zoll tief am Ziele aufgeräumt, bis man die Rebe erreicht, die man alsdann mit etwas wenig Erde wieder bedeckt.

Man muß sich hierbei nur denken, daß die Köpfe der Reben beim Einrotten wenigstens ½ Fuß unter die neue aufgeworfene Bodenfläche zu stehen kommen, denn wie schon gesagt, sie werden genau nach der Höhe des alten festen Bodens gesetzt, und durch das Umgraben des Bodens wird derselbe so aufgelockert, daß der aufgelockerte Boden ½ Fuß höher ist, als der alte, folglich müssen die Reben in der angegebenen Tiefe stecken. Die Anlage geschieht deßwegen so, damit der sich später bildende Kopf oder das Haupt, handhoch unter die Bodenfläche zu stehen kommt, worauf man hier so vielen Werth legt.

Wenn die jungen Reben so aufgeräumt sind, was leicht geschehen kann, da sie durch den breiten Pfahl, der noch dazu etwas vorwärts liegt, vor ungeschickter Berührung geschützt werden, so stehen sie in einer ziemlich starken Grube, von der Größe etwa, daß man einen Leib Brod hinein legen könnte. Diese Grube bleibt mehrere Jahre so offen, bis dem Stocke das Haupt erzogen wird.

§. 247. In den ersten drei Jahren oder Sommern bleibt der junge Weinberg, der hier Satz heißt, im unveränderten Zustande, nämlich es wird nichts abgeworfen, oder abgeschnitten, sondern alles dem freien Wachsthume überlassen. Sollte einer oder der andere Stock nicht getrieben haben, so wird ebenfalls mit Blindreben — (nicht mit Wurzelreben) — nachgebessert, und zu diesen ein kleines Stück Stein gestellt, welches an das Ziel gelehnt, den jungen Trieb vor Beschädigung oder Sonnenhitze schützt. Während diesen 3 Jahren wird aber der Satz (das Jungfeld) so dicht mit Kraut, Rüben und Kartoffeln bepflanzt, daß man oft kaum unterscheiden kann, welche Bestimmung eigentlich der Platz hat, ob die Reben, oder die andere Pflanzung zum Kulterzwecke gehören.

§. 248. Im vierten Frühjahre endlich werden die Stöcke so weit mit der Raumhacke aufgeräumt, bis zur ursprünglichen Rebe, weiter aber, um etwa die oberen Wurzeln abzuschneiden, wird nicht aufgeräumt, dann schneidet man etwa ½ Zoll über dem alten Holze die Triebe rein weg, und deckt sie mit etwas zarter Erde, durch welche die in ziemlicher Zahl hervorsprossenden Triebe sich herausdrängen. Dieß Schneiden wird aber so frühe wie möglich vorgenommen, ehe der Saft in Regsamkeit kommt, sonst ersticken sie leicht, oder sie verbluten sich durch zu starken Saftausfluß, wenn das Abwerfen nicht so zeitig geschieht, daß die Wunde wieder abtrocknen kann, wodurch das Saftausfließen verhindert wird.

§. 249. Im fünften Frühjahre werden die Stöcke abermal aufgeräumt, und alle Triebe oder Ruthen rein vom Rumpfe weggeschnitten, so daß ein kahles Köpfchen dasteht, was dann wieder mit etwas Erde bedeckt wird.

§. 250. Im sechsten Frühjahre wird wieder alles rein weggeschnitten, bis auf eine Ruthe von 2 bis 2½ Fuß, welche zu einem Halbbogen umgebogen wird, wie Fig 33 zeigt.

§. 251. Im siebenten Frühjahre wird der vorjährige Halbbogen dicht auf dem Kopfe weggeschnitten und ebenfalls wie im vorigen Jahre eine Ruthe aus dem Kopfe und ein Bolz (Zapfen) von 3 Augen stehen gelassen.

§. 252. Im achten Frühjahre wird entweder von den niedersten Augen des vorjährigen Halbbogens eine Ruthe zu einem Bogen angeschnitten, oder jene wird abermal ganz abgeworfen, und die kräftigste Rebe aus dem Bolz zur künftigen Tragrebe genommen, und dabei 1 bis 2 neue Bolze stehen gelassen.

Also erst nach 8 bis 10 Jahren werden dem Stocke Schenkel angeschnitten und ganze Bogen aufgesetzt, durch welche der Pfahl steckt, früher aber nicht, und zwar beim Junker (Gutedel) 1 Ruthe und 1 Bolz, beim Kristaller (Elbling) 2 Ruthen und 2 Bolzen, siehe Fig. 34, 35. Eine zweischenkliche Bogenerziehung. Nach dem Schneiden, noch vor dem Hacken, werden die Tragreben an

einen Pfahl gerade aufgebunden, damit sie im Hacken nicht hindern; erst kurz vor dem Blühen werden die Bogen gemacht, wenn zuerst die Pfähle gehörig gesteckt sind.

§. 253. Die Sommerbehandlung ist folgende;

a) Vor dem Blühen werden die Zimmel (die Triebe) sobald sie etwa 1 Fuß lang sind, an den Halbbögen eines jungen Stockes alle ein Gleich über der Traube oder dem Samen abgezwickt (hier abgepfetzt.) Bei älteren Stöcken aber, die Schenkel haben, werden nur die zwei vorderen Augen gepfetzt, die übrige läßt man alle wachsen, damit man im Frühjahr die Wahl zum Anschneiden hat.

b) Nach dem Blühen wird sogleich mit Stroh an den Pfahl aufgebunden, was man Heften nennt, und später nochmal vorgenommen wird, wo es nöthig ist. Sonst wird aber nichts ausgebrochen, und alles wachsen lassen, wodurch sich ein dichter Busch bildet, in welchem die Trauben gleichsam verborgen sind, was man aber absichtlich so haben will, damit die Trauben bei etwa einfallendem Kieselwetter geschont bleiben sollen. Es werden also hier keine Achseltriebe — die man hier Kracken und in Würtemberg Aberzähne nennt — ausgebrochen, außer bei dem Oesterreicher sucht man nach Laurentii (den 10. Septemb.) durch Ausbrechen etwas Luft zu machen, damit das Holz eher reif werden kann.

§. 254. Viele Stöcke, besonders aber die Oesterreicher, treiben aus dem Kopfe viele Ruthen, welche man hier Geitz nennt. Diese werden aber beim Aufräumen mit der breiten Haue Fig. 36 abgehauen.

Das Binden geschieht alles mit Stroh.

§. 255. Durchgeht man mit einiger Aufmerksamkeit das Verfahren beim Rebbau im Taubergrund, von der ersten Anpflanzung an, bis zur Behandlung eines ausgebildeten Stockes, im achten bis zehnten Jahre, so findet man in manchen Stücken einen fast unbegreiflichen Widersinn, eine Mißhandlung des Gegenstandes, wie man es sich kaum von unserer Generation denken sollte. Ich kann mir kaum denken, daß die Erfahrung, im Gegentheil, daß nur die Zeit

solche Mißbräuche geheiliget habe, denn nur Unkenntniß mit dem natürlichen Wesen des Rebstockes, kann solches herbeigeführt haben, und diese Unkenntniß hat sich leider wie eine Tradition bis auf unsere Zeit übertragen, sie ist ein Mackel für unsere Generation.

§. 256. Ich will nun die Gegenstände der Reihe nach beleuchten, und die Zwecklosigkeit der verschiedenen Behandlungen darlegen.

Erstens das seichte Rotten von $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß ist die Grundlage der weiteren Uebel; dadurch wird dem Stock zu wenig Bereich dargeboten, sich mit seinen Wurzeln gehörig ausbreiten zu können. Der Rebstock hat einen zu kleinen Nahrungsbezirk, er kann sich nicht gehörig entwickeln, deßhalb auch die Nothwendigkeit, denselben mehrere Jahre abzuwerfen, bis er auf den oft mageren Kalkabhängen die nöthige Triebkraft erreicht hat, als selbstständiges Wesen bestehen zu können.

Rechnen wir noch dazu, daß an den Kalkbergen, die in der Regel 20 bis 25 Grad Abdachung haben, der Boden sich immer abbaut, wodurch die Wurzeln endlich kaum $\frac{1}{2}$ bis 1 Fuß Bedeckung haben, so finden wir noch den Nachtheil, daß bei trocknen Sommern die Wurzel in dem Bereiche des ausgetrockneten Bodens, und daß im harten Winter die Wurzeln in dem Bereiche des gefrornen Bodens sich befinden, folglich durch beide außerordentliche Einwirkungen leiden müssen.

Zweitens das Setzen der Reben ist eine nicht zu entschuldigende Mißhandlung. Die Blindreben, die man beim Rotten gleich einlegt, werden nämlich um einen halben Fuß länger zugeschnitten, als die Höhe des Bodens beträgt; diese werden nun mit ihrem unteren Theile unmittelbar auf die Sohle des Rottgrabens auf den festen ungelockerten Boden, der oft aus bloßen Kalksteinen besteht, aufgesetzt, und damit das Maas des Ungereimten noch voll werde, so gräbt man in diesen Urboden noch ein Grübchen von 2 Zoll, worin man den unteren Theil der Rebe, der eigentlich den Fuß des Stockes bilden soll, in der Länge eines halben Fußes so einlegt, daß die Warze der Rebe wieder aufwärts steht, so daß die Form

eines Hackens heraus kommt. (Man behauptet nämlich, der Stock müsse einen Hals haben.) Vergleichen wir diese Pflanz-Methode mit der von anderen Gegenden, namentlich den Rheingegenden, wo der Weinbau wirklich rationell und mit aller Umsicht behandelt wird, so finden wir augenblicklich das Verkehrte der hiesigen Behandlung. Dort sucht man den Boden möglichst tief umzubrechen, um den Wurzeln einen großen Nahrungsbereich zu verschaffen. Man setzt die Reben so ein, daß sie unter ihrer Basis, nämlich ihrem Untertheile, noch bedeutenden Raum haben, um ihre Wurzeln ausbreiten zu können, was dem Zwecke ganz angemessen ist. Denn man grabe nur einmal eine junge Rebe mit Vorsicht aus dem Boden, so wird man immer finden, daß die Wurzeln besonders häufig unten an der Warze, wo die Trennung des neuen vom alten Holze geschieht, ausgehen, und daß sie sich in etwas geneigter horizontaler Richtung, etwa wie ein Hühnerfuß ausbreiten, folglich sich abwärts ziehen.

Nun wird aber hier, gerade umgekehrt, der untere Theil der Rebe, von dem eigentlich die Wurzeln ausgehen sollen, auf den festen ungerotteten Boden, und zwar noch darin in ein Grübchen gelegt, damit ja von 3 Seiten die Wurzelbildung unmöglich gemacht werde, (denn in diesen Boden kann keine junge Wurzel dringen.)

Ich frage nun jeden vernünftigen Menschen, ob dieß eine natur- oder sachgemäße Behandlung seyn kann? Man legt die Rebe ein, damit sie Wurzel ziehen soll, und doch versagt man ihr den Raum, um dieß verrichten zu können. Warum legt man sie denn nicht in guten lockeren Grund, damit die Wurzelwarzen sich bilden, und dieselbe sich zu Wurzeln verlängeren können? Doch dieß Räthsel löst sich bald, wenn ich hier den allgemeinen Glauben anführe, daß die Wurzeln der Oesterreicher, der Kristaller, (Elblinge) und der Schwarzen über sich wachsen, weßhalb man die Reben so setzen müsse. Hätte nur ein Einzelner die Angabe gemacht, so hätte ich vielleicht diesen nach seiner Angabe gewürdiget, so aber wurde mir dieß von mehreren angesehenen Männern behaup-

tet, so daß ich allen Glauben an ein richtiges Urtheil von hier in dieser Sache verlor.

Wohl müssen die Wurzeln nach oben wachsen und ihre Nahrung im aufgelockerten Boden suchen, wenn man die Reben auf undurchdringlichen Boden, oder gar auf ein Steinlager legt, das ist ganz natürlich und darin haben die Leute auch ganz recht; aber wer in aller Welt wird einen solchen Zwang, einen so widernatürlichen Trieb für eine dem Gange der Natur angemessene Entwicklung erkennen, und glauben, die Rebwurzel wachse nach oben, wer nur irgend eine organische Entwicklung beobachtet hat. Sollte sich denn wohl noch Niemand die Mühe gegeben, und nachgesehen haben, wie eigentlich eine Rebwurzel wachse? Es ist doch arg, in einer Gegend, wo so bedeutender Weinbau ist, jetzt noch solchen Unglauben zu finden, der noch weiter, als in die Zeiten der Hexerei zurück zu setzen ist.

Drittens. Die Behandlung des Rebstockes vom ersten Jahre an bis zur Zeit seiner vollen Tragbarkeit ist fehlerhaft. Bekanntlich wird die Rebe drei Jahre lang ungestört wachsen lassen, während welcher Zeit man den Boden als Baufeld benutzt, und darin besonders Kartoffel, Kraut, Dickrüben und sonstige Küchengewächse in solcher Menge pflanzt, daß man nicht wohl weiß, ob der Platz ein Weinberg oder ein Acker ist. Erst im vierten Jahre wird dann der Rebstock in der Nähe des alten Auges einer Hand tief unter der Bodenfläche abgeschnitten, wodurch derselbe genöthiget wird, in der Nähe des Schnittes viele Seitentriebe zu machen, die dann allmählich das Haupt bilden, auf dessen Bildung man so vielen Werth legt.

Wenn ich gleich dieser Behandlung weniger Tadel beilegen will, indem durch das späte Abwerfen ein gesunderer Kopf gebildet wird, als wenn man vom ersten Jahre an jedesmal die Ruthen abwirft, wie es in den Rheingegenden geschieht, so hat diese Methode wieder den Nachtheil, daß sie den Stock später zum Ertrag bringt, folglich dem Besitzer wenigstens einen Herbst schadet.

Durchgehen wir aber die Behandlung vom fünften Jahre an bis zum achten und zehnten Jahre mit einiger Aufmerksamkeit, und mit einem Hinblicke auf die Behandlung in anderen Gegenden, wo man dem Weinbau die möglichste Sorgfalt zuwendet, so müssen wir einen bedeutenden Verlust für den Eigenthümer durch die hier übliche Behandlung entdecken. Während der Rheinländer, der seine Weinberge mit Wurzelreben anlegt, und dadurch sicherern und früheren Anwuchs hat, im fünften Jahre seine Reben in volle Tragbarkeit bringt, fängt der Taubergrunder erst an, sein Haupt zu ziehen, an welchem er vier bis fünf Jahre modelt, bis es groß genug ist, worauf er erst zum Ertrag anschneidet; alles früher Geschehene ging nur auf das Vorhaben aus, dem Stocke einen rechten Kopf zu ziehen, in dem Glauben, daß der Stock früher absterbe, wenn er nicht vorher im Boden recht erstarkt wäre. Man ist sogar in dem Wahne, daß durch das beständige Abschneiden der kräftigen Reben die Wurzeln im Boden desto stärker würden, was aber nicht der Fall ist; blos der obere Theil erweitert sich durch Vernarbung und der untere hat keine stärkere Wurzel, wie jeder andere Rebstock auch. Man bemühe sich nur einmal, einen so ausgebildeten Rebstock aufzugraben, er wird oben am Haupte eine flache Ausdehnung von der Größe eines kleinen Tellers haben, und sich weiter unten schnell verengen, so daß er da jedem gewöhnlichen Rebstock ähnlich ist.

Bei solcher Behandlung ist sich nicht zu wundern, wenn der Rebbau hier nicht zur ergiebigen Quelle des Besitzers wird, und wenn der Grundwerth eines Rebstückes niedriger, als in anderen Gegenden steht. Man bedenke nur, wie viele Opfer dazu gehören, bis das Rebstück in tragbarem Stande ist, und wie viele Zeit dazu erforderlich ist, bis der Besitzer sich seiner Händewerk erfreuen kann, ja es gehört fast ein halbes Menschenleben dazu, bis der Zeitraum von dem Aushauen eines alten Weinberges an, bis zu dem Jahre des ersten vollen Ertrages durchlaufen ist, es ist ein Zeitraum von 16 bis 20 Jahren. Welcher Mann, in vorgerücktem aber noch rüstigem Alter, mag eine solche Umwandlung seines Gutes vornehmen,

von welcher er sich kaum noch als Greis die Früchte seiner Arbeit versprechen kann. Daher die vielen Weinberge im hinfälligen Zustande, daher die bedeutenden Lücken in den Weinlagen, auf welchen man einen wohl geringeren, aber doch jährlichen sicheren Ertrag zu hoffen hat.

Wer aus anderen Weingegenden, wo man den Boden besser zu benutzen weiß, nach dem Taubergrunde kommt, kann sich des Staunens nicht enthalten, wie man sich hier so absichtlich um den Ertrag eines jugendlichen Rebstockes bringen mag, nur um der Gewohnheit zu fröhnen, ein recht großes Haupt vorerst zu erziehen, gleich als wenn von diesem das ganze Heil abhienge. Wächst nicht in anderen Gegenden auch eine Menge Wein, wo man von der Erziehung eines Hauptes gar nichts weiß, sondern die Rebe im dritten und vierten Jahre auf Schenkel zieht, und im fünften Jahre schon einen vollen Herbst erhält, wie dieß in der Gegend zwischen Mainz und Bingen in dem Ingelheimer Grund der Fall ist, den man wegen seiner außerordentlichen Weinproduktion und Ergiebigkeit nur die Weinpfütze nennt.

Wer also mit den Weinverhältnissen anderer Gegenden bekannt ist, wo man aus seinem Besitze den baldmöglichsten Gewinn zu ziehen gewohnt ist, dem kann der Gebrauch nicht anderst, als auffallend seyn, wenn man gleichsam muthwillig die dargebotene Gabe Gottes verschmähet, um dem Gebrauche einer Gegend nachzukommen, der nur nachtheilig für den Besitzer seyn kann. Ja es thut ordentlich dem Gefühle wehe, wenn man sieht, wie einem jungen Weinberge, der im fünften oder sechsten Jahre in seiner vollen Jugendkraft ist, die schönsten oft fingerdicken Ruthen, die dem Besitzer in kurzer Zeit seine Auslagen ersetzen könnten, vom Rumpf weggeschnitten werden, nur um den Rebstock recht verstümmeln zu können.

Zwar ist der Glaube hier allgemein herrschend, daß nur ein so behandelter Weinberg von Dauer seyn könne, und eine andere Behandlung eine frühere Hinfälligkeit des Stockes zur Folge habe. Ob sich das wirklich so verhält, und ob hierüber bestimmte Erfahrungen

gemacht sind, dieß möchte ich keiner festen Probe unterwerfen, so viel ist indessen gewiß, daß im Gebiete des Weinbaues manche Gebrechen durch die Zeit geheiliget sind, die jetzt Jedermann als Fehler erkennt, während man sie früher für eine Nothwendigkeit hielt. Doch diese unzweckmäßige Behandlung ist nicht die eigentliche Hauptsache, sondern der Verlust, der dadurch dem Besitzer wird, dieß ist der zu berücksichtigende Gegenstand. Während der Rheinländer vom fünften bis zum zehnten Jahre, wo der Weinstock in seiner besten Jugendkraft ist, und die meiste Tragfähigkeit zeigt, so vielen Ertrag gewinnt, als oft der Boden werth ist, oder er wenigstens die Anlagekosten bezahlt bekommt, schneidet sich der Taubergrunder seinen Vortheil weg, und sucht seine Rebstöcke zu verkrüppeln; denn diese Form ist doch gewiß ein dem Rebstocke unnatürlicher Zustand, der ein rankendes auslaufendes Gewächs ist. Im Gegentheile habe ich mich tausendfach davon überzeugt, daß diese Verkrüppelung dem Ertrag nur Abbruch thut. Man darf nur die Masse der Rebstöcke durchgehen, so findet man nur allzuhäufig, daß besonders bei den Oesterreichern ein so gebildetes Haupt eine Bogrebe und nebenher 12 — 15 Triebe von kaum einer Elle Länge trägt, die man Wasserreben nennt, da sie unmittelbar aus dem Haupte hervorsprossen, sie bilden zusammen einen undurchdringlichen Busch, in welchen weder Luft noch Sonne dringen kann.

Berechnen wir nun die Kräfte des Stockes, die sich in solcher Menge von Wasserreben unnütz vergeuden, und denken wir uns dieselbe Triebkraft in einer kräftigen Tragrebe vereiniget, so werden wir schon arithmetisch finden, daß diese Menge von Wasserreben eine kräftige Tragrebe ersetzen, folglich statt einer Bogrebe zwei Bogreben, also doppelter Ertrag stattfinden könnte, wenn eine andere sachgemäße Erziehung durchgeführt würde. Diese Wasserreben könnten also füglich in Weinreben verwandelt werden. Nehmen wir noch ferner dieß in die Rechnung mit ein, daß bei einer anderen Erziehung, wo mehr Luft und Sonne einwirken könnte eine weit bessere Qualität Weines erzogen würde, daß dadurch in

nassen Jahren weniger kranke Fäulniß sich einstellen würde, wo die Luft besser durchstreichen könnte, daß überhaupt ein kräftigerer Wuchs sich einstellen würde. Stellen wir alle diese Nachtheile, des späten Ertrags, der unzweckmäßigen Behandlung, der geringeren Qualität des Produktes u. a. m. zusammen, so ergiebt sich eine Masse von Vortheilen, die hier zu erreichen wären, die aber hier alle entbehrt werden, weil man sich aus dem Alterthümlichen nicht erheben will; ja es geht hier, wie bei allem Gewerblichen, wo kein Vorwärtsschreiten stattfindet, da tritt gewöhnlich ein Rückwärtsschreiten ein, und Letzteres bemerkt man nur zu deutlich an vielen, besonders an flachen Stellen im Taubergrunde, wo man zur Verwunderung in manchen Weinbergen mehr Kartoffelstöcke als Weinstöcke antreffen kann, was für eine andere Gegend, wo bessere Kultur herrscht, etwas Unerhörtes ist. Aber so ist's, wenn einmal Unordnung und Regellosigkeit eingerissen ist, da tritt alles Geregelte außer Schranken, und ein Sinn fürs Bessere kann nicht leicht mehr Wurzel fassen, wo der Boden einmal zu locker geworden ist.

§. 257. Der Rebsatz ist hier hauptsächlich der Junker (Gutedel) der Oesterreicher (Sylvaner) und etwas Kristaller (Elbling). Auf den Höhen der Berge wird der Grobschwarz hauptsächlich gebaut, den man auch allgemein, besonders im Auslande, Tauberschwarz nennt; nebst diesem Grobschwarz hat man einen Süßroth oder Frühroth auch Süßschwarz genannt, welche beide in der Traube viele Aehnlichkeit haben, aber im Blatte unterschieden sind. Der Süßroth, dessen rothschwarze Beeren eine zarte Oberhaut haben, und deßhalb leicht faulen, hat ein lichtes Blatt wie ein Gutedel, dagegen der Grobschwarz ein ganz dunkles Laub hat, das auf der Oberfläche etwas glänzend und unten etwas filzig ist.*) Diese

*) Die ächte Burgundertraube, für welche der Tauberschwarz öfter gehalten wird, kennt man hier und in der Umgegend gar nicht. Nur einige Stöcke davon habe ich auf meiner ganzen Reise angetroffen.

Rebsorte ist äußerst fruchtbar, und wird wohl nicht leicht von einer anderen an Fruchtbarkeit übertroffen.

Unter den Junkern gibt es auch zweierlei, einen grünen Junker und einen Goldjunker, letzterer hat kleinere Beere und kleinere Trauben, die noch ehe sie völlig reif sind, eine fast goldgelbe Farbe haben, daher sie auch Goldjunker genannt werden, sie sind auch nicht so fruchtbar, als die grüne Junker, welche weit größere Trauben haben. Hätte ich nicht an Ort und Stelle beide Varietäten neben einander und zwar vielfältig gesehen, so hätte ich kaum an einen Unterschied geglaubt, da solche Varietäten gar oft von Bodenverhältnissen abhängen, wovon ich mich schon allzu oft überzeugt habe, wie namentlich bei dem sogenannten großen und kleinen Riesling.

Sonstige Rebsorten findet man je nach Liebhaberei mehrere; auch der Riesling gehört hier noch zu den Seltenheiten.

Eine Bemerkung, die mir bei meinem Umgange auf der Gemarkung ein Weinbergsmann machte, darf ich hier nicht unbenutzt lassen, da sie vielleicht irgendwo maaßgebend seyn könnte; dieser sagte mir nämlich: „Zwischen zwei Oesterreichern thue ein Junker nicht „gut, indem die Oesterreicher den Junkern die Nahrung nähmen „und diese zu Grunde richteten; die Oesterreicher hätten nämlich ihre Wurzeln oben, und die Junker unten, daher jene diesen die Nahrung entzögen.“

§. 258. Das Quetschen der Trauben geschieht hier durchgehends mit dem Möster Fig. 17 in der Tragbütte, und das Pressen mit der einschraubigen holzernen Presse. Manche lassen die zerstoßenen Trauben 8 — 14 Tage stehen, Andere wieder pressen den Most gleich in den ersten Tagen nach der Lese. Das schnelle Keltern soll nach allgemeiner Erfahrung einen helleren Wein geben!!

Der rothe Wein wird 3 — 4 Wochen stehen gelassen, und jeden Tag zweimal mit dem Möster durcheinander gestoßen.

§. 259. Die Beholzung sind eichene und tannene Pfähle von 5 Fuß Länge, die vermittelst des Pfahleisens das der Häcker (Weinbergsarbeiter) an den Fuß geschnallt hat, dicht am Stocke ein-

gesteckt werden, und zwar nach dem Hacken, damit sie leichter in den Boden gehen. Nach diesem Pfahlstecken werden erst die Bogen gemacht, die um den Pfahl herumgebogen werden, so daß dieser im Bogen steckt. (Am Maine werden die Pfähle eingeschlagen.) Nach dem Herbsten werden die Pfähle ausgezogen, und auf Pfahlesel gelegt, wie Fig. 37 zeigt.

§. 260. Das 100 Pfähle kostet 16 — 18 Batzen, gleichviel, ob von Tannen- oder Eichenholz. Die tannenen sind schöner als die eichenen, es wird also hier der Luxus bezahlt. Gewöhnlich reißen sich die Leute selbst diese Pfähle, sie sind daher weniger allgemeine Kaufmannswaare.

NB. Aufklopfen heißt hier, die im Sommer umgefallenen Pfähle mit der Raumhaue eingeschlagen, weßhalb der Häcker gewöhnlich eine solche mit in den Weinberg nimmt, wenn er im Sommer darin arbeitet.

§. 261. Die Bodenarbeiten sind folgende: Im Mai wird gehackt mit dem Karst Fig. 38 (3 Tage vor und 3 Tage nach Urbani ist die beste Zeit zum Hacken) wobei aber der Kopf nicht zugehackt wird. Am Johannistag wird gebracht. Dieß ist ein leichtes Hacken mit demselben Karste, wo man die Erde gegen den Kopf zieht, also zweimal des Jahres wird gewöhnlich der Boden gebaut. Ist aber ein nasser Jahrgang, oder der Boden sehr triebfähig, so daß er vielen Unflath (Unkraut) treibt, so wird vor Herbst nochmal gebracht. Dieser Unflath besteht gewöhnlich aus der Winde convolvolus arvensis, und aus Hedderich oder wilden Senf Sinapis arvensis.

Eines Werkzeuges darf hier nicht vergessen werden, das hier wie im ganzen Taubergrunde sehr häufig von beiden Geschlechtern gebraucht wird, wenn man im Weinberge etwas zu holen hat, besonders Blätter, Gemüse, Wurzeln u. dgl. Man nennt es Kebe. Gewöhnlich ist die Korbseite halb grün und roth bemalt, siehe Fig. 39.

§. 262. Das Düngen sollte in der Regel alle drei Jahre geschehen, allein dieser Turnus wird von den Wenigsten beobachtet,

viele bekommen nur alle 8 bis 10 Jahre Dünger, und wieder viele sollen in 20 und 30 Jahren keinen erhalten haben.

Der Dünger wird hiezu blos auf der Oberfläche ausgebreitet. Zum Eintragen desselben in den Weinberg bedient man sich eines ovalen Korbes, der an beiden Enden eine Lücke zum Eingreifen hat, und den man nicht auf dem Kopfe, sondern vor sich trägt. Man nennt ihn hier Schinker, siehe Fig. 40.

§. 263. Junge Weinberge werden erst nach dem zweiten Abwurf gedüngt, hiebei werden tiefe Gruben oberhalb den Stock gemacht, und so viel Mist hineingethan, daß man zu 100 Stöcken eine zweispännige Ochsenfuhre nöthig hat. Die Gruben bleiben aber offen stehen, bis der Mist sich zersetzt hat. Eine solche Düngung soll dann 10 Jahre anhalten.

§. 264. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist ungefähr 6 bis 7 Karolin per Viertel, dagegen gibt es viele in geringerer Lage, wovon das Viertel nur zu 15 bis 20 Gulden verkauft wird.

Der Ertrag der Weinberge wird auf 10 Tauber-Eimer per Morgen durchschnittlich angeschlagen. Ein Tauber-Eimer hat 60 badische Maas, à 48 Unzen und 17 Tauber-Eimer rechnet man zu 1 badischen Fuder.

§. 265. Die Baukosten für einen Morgen Weinberg sind hier sehr gering. Denn zu 6 fl. höchstens 8 fl. werden die jährlichen Arbeiten verrichtet. Diese bestehen der Reihe nach in folgenden: Räumen (die Köpfe mit der Raumhacke von Erde frei machen) Schneiden (dieß geschieht sehr nachläßig, indem auf den Häuptern eine Menge mehrere Zoll lange Sturzeln stehen bleiben;) Hacken, Pfählstecken, Biegen (Bogen machen) Heften, (nach dem Blühen) Brechen, Pfähle ausziehen und Decken — alles dieß um 8 fl. —

§. 266. Der Taglohn eines Häckers ist, im Hacken 24 kr. und die Kost. Die andere Arbeiten werden gewöhnlich halbtagsweis verrichttt, z. B. Rebenlesen 6 kr., Schneiden 8 kr., Brechen 8 kr.

§. 267. Das Decken der Reben ist hier ganz einfach, der Stock wird mit dem Fuß umgetreten, und Erde drüber hingezogen so daß er damit ganz bedeckt wird.

## Impfingen.

§. 268. Von Werbach aus erreicht man zuerst Impfingen, das vielen Weinbau und mitunter sehr gute Lagen hat, namentlich ist das Leinthal sehr gut, das auf der linken Seite der Tauber in einem Seitenthale liegt, südliche Exposition und 22 Grad Abdachung hat. Das Ganze ist wohl geordnet und mit 2 Fahrwegen durchschnitten, so daß man mit Besserungsmitteln überall hinkommen kann. Der größte Theil der Weinberge liegt aber auf der rechten Tauberseite, wo die Tauberhälde südsüdwestlich, der Lang und Höheberg südlich gelegen eine vortreffliche flache Mulde bilden die vor Ostwinden gedeckt ist; gegen die Fläche herab auf westlicher Seite befinden sich auch noch viele Rebanlagen mit schwacher Abdachung von 10 bis 15 Grad namentlich am Kirchberg, aus denen viele zu Ackerfeld benutzt werden könnten. Daß sie wirklich dazu taugen; beweisen die viele Nebenpflanzungen in den Weinbergen besonders von Kartoffeln, was ein gar lieblicher Anblick für einen Weinbauverständigen ist; denn die Rebstöcke, besonders die Oestreicher bilden gerade so einen dichten undurchdringlichen Busch wie ein Kartoffelstock, weil, wie ich bei Werbach schon angegeben habe, nichts ausgebrochen wird, sie treiben deßhalb auch oft nur schwaches Holz weil sich die Säfte zu sehr vertheilen müssen so daß sie mit den Kartoffeln ziemlich gleiche Höhe haben.

§. 269. Alle übrigen Weinbauverhältnisse sind denen des nahegelegenen Werbachs ähnlich, deßhalb will ich darüber weiter nichts berühren; jedoch der hier gebräuchliche Schinker zum Erden- und

Misttragen ist hier von dem zu Werbach verschieden, deßhalb will ich ihn nicht übergehen, besonders da er um den Preiß von 3 kr. nur verkauft wird, und ein gar einfaches Instrument ist, siehe Fig. 41.

NB. Eine Devise an einem Hause zu Impfingen hat mich besonders angesprochen da sie den Karakter der Weingegend ausspricht, sie lautet wörtlich also:

Gott dienen macht seelig
Wein trinken macht fröhlich
Drum dienet Gott, und trinket Wein
So könnt ihr seelig und fröhlich sein.

# Bischofsheim.

§. 270. Die nicht unbeträchtliche Weinlagen von Bischofsheim schließen sich fast unmittelbar an die von Impfingen an. Die zunächst gelegene die ziemlich flach und westlich und südwestlich gelegen sind nennen sich Heimberg und Hartmannshalde. Die beste Lagen aber von Bischofsheim, die etwas weiter hinauf mit südlicher Exposition und günstiger Abdachung liegen, sind Hattenloch, Kaiser und Edelberg.

§. 271. Bischofsheim gegenüber befinden sich die Weinlagen von Dietigheim, namentlich der Geyersberg, welche mitunter von bedeutender Höhe sind, und über 300 Fuß aufsteigend liegen; mehrere haben aber keine günstige Exposition, indem z. B. einer der Berge so abgerundet ist, daß er östliche, nördliche und westliche Exposition darbietet, die aber alle ganz mit Reben bepflanzt sind.

§. 272. Boden, Pflanzung, Erziehung und Rebsatz von Bischofsheim sind ganz so, wie sie bei Werbach schon beschrieben sind, deßhalb wäre eine Wiederholung überflüssig. Eine kleine Ausnahme findet hier bei dem Wenden statt, das nemlich hier etwas tiefer, bis auf 2 Fuß vorgenommen wird. Man siehet auch

besonders darauf, junge Reben aus einem frisch abgeworfenen Rebstücke zu bekommen, und leget darauf besondern Werth, indem sie besser anwachsen sollen, auch biegt man die Bögen der Reben meist nach außen, was zweckmäßiger ist, als nach innen.

§. 273. Die Beholzung ist ganz dieselbe; alle übrige Arbeiten, der Werth des Bodens, der Ertra der Weinberge. (9 bis 10 Eimer à 60 Maaß per Morgen) genug alle Weinbauverhältnisse sind denen schon bei Werbach angegebenen gleich.

## Distelhausen

§. 274. hat ebenfalls starken Weinbau; er unterscheidet sich von dem in Bischofsheim gar wenig, ausgenommen, daß hier wegen ziemlich fruchtbarem Boden die Schenkel etwas höher erzogen werden. Der größte Theil seiner Weinberge haben westliche Lagen, indem hier kein Thal-Einschnitt ist, wodurch sich südliche Lagen bilden könnten.

## Gerlachsheim.

§. 275. Von Distelhausen, das gegen Gerlachsheim eine bedeutende westliche Weinlage hat, deren Abdachung nur 15 bis 20 Grad ist, ziehet sich das Weingebiet in einer anderen Richtung in ein Seitenthal, worinn Gerlachsheim liegt. Die südliche Wand dieses Seitenthales welche der Herrenberg genannt wird erhebt sich zu bedeutender Höhe von etwa 300 Fuß, und hat an der steilsten Stelle bei 36 Grad Abdachung. In der Mitte dieses Herrenberges der eine vortreffliche Exposition hat, hat Sr. Durchlaucht der Fürst von Salm eine neue Anlage mit ungeheueren Kosten veranstaltet, die je-

denfalls als Muster in erster Anlage, Rebsatz und Behandlung für die eines bessern so bedürftigen Taubergegend zu betrachten ist. Diese großartige Anlage von einem Flächengehalte von 6 Morgen, die vom Fuß des Berges bis zu zwei Drittel seiner Höhe hinaufreicht, enthält 8 Terassen, welche von 6 bis 8 Fuß hohen Stützmauern getragen werden, und eine Durchschnitts=Abdachung von 33 Grad haben. Die einzelne Terassen selbst haben schon bedeutende Abdachung, so daß manche kaum ihren eigenen Boden halten können. Da diese Anlage wirklich zu den interessantesten Partien des Taubergrundes gehört, und vermöge ihrer ganzen Construction voraussehen läßt, daß sie seiner Zeit das erste Weinprodukt im ganzen Grunde liefern wird wozu die gewiß zweckmäßige Leitung der Verwaltungsbehörde unzweifelhaft das ihrige beitragen wird, so will ich die Anlage speziell bezeichnen, wie ich es bei meiner Anwesenheit gefunden habe.

§. 276. Wie schon gesagt, besteht die ganze Anlage aus 8 breiten nicht sehr hohen Terrassen, die auf 4 bis 6 Fuß Tiefe gerottet sind, und wovon jede in seiner Mauer mit zwei eingemauerten Treppen versehen ist, um von einer zu der andern gelangen zu können (die Terassen nennt man hier Raine.)

Die untere Terrasse, welche die größte ist, und 25 Grad Abdachung hat ist durchgehends mit Burgundern bepflanzt. Die darauf folgende etwas kleinere Terasse hat 27 Grad und ist mit Rieslingen besetzt, die dritte hat abermal 27 Grad und die vierte 29 Grad, beide ebenfalls mit Rieslingen, die fünfte mit 28 Grad hat wieder Riesling, die sechste mit 27 Grad hat Wälschriesling, die siebente mit 26 Grad hat Traminer, und die achte Ruländer. *)

§. 277. Außer diesen befinden sich hier noch zwei Musteranlagen, die einer ehrenvollen Erwähnung hier verdienen, und gewiß segenbringend auf die Umgegend wirken, sobald nur einmal das weinbauende Publikum sich von der ausgezeichneten Qualität des Produktes überzeugt haben wird.

---

*) Die Messungen habe ich an jeder Terrasse selbst vorgenommen.

Der eine Weinberg von etwa drei Morgen gehört dem dortigen Herrn Hofrath Serger und liegt im Hannikel und der andere von fast gleichem Flächengehalte gehört Hrn. Domänen-Direktor Serger und liegt im Hesselbaum mit südwestlicher Exposition und 20 Grad Abdachung; beide sind mit Rieslingen, Traminern und Ruländern besetzt.

§. 278. Gleich wie die südliche Wand des Thales mit Reben bepflanzt ist, so ist es auch die gegenüberliegende nördliche oder eigentlich nord-westliche. Zum Troste jedoch wird diese Lage allmählich verlassen und zu Baufeld umgewandelt, was auch leicht thunlich ist, da die Abdachungen hier nicht zu stark sind. Schon die Benennung ihrer Lagen zeugt deutlich was man von ihnen zu hoffen hat, sie heißen nämlich der Kaltenberg, Elend und Krasser.

§. 279. Einige mittlere Lagen verdienen noch einer Erwähnung, sie sind der Blitzenberg, der Staig und der Jlmen. Auf letzterem wird besonders rother Wein gebaut, wozu man ohnehin immer die geringen Lagen wählt.

§. 280. Die jetzige Wohnung des Fürsten mit ihren geräumigen Umgebungen war früher ein Kloster, eine Abtei ꝛc. welche ein beträchtliches Einkommen an Weingefällen gehabt haben mag; nachden noch vorhandenen Räumen zu schließen, die zur Behandlung und Aufbewahrung des Weines bestimmt waren. Außer dem geräumigen Kelterhaus mit den nöthigen Preßapparaten befindet sich unter dem Hauptgebäude ein sehr bedeutender Keller, in dem jetzt noch 70 Fässer von circa 7 Fuder liegen. Früher soll der Keller die Fässer zu 900 Fuder enthalten haben.

§. 281. Ich komme nun zur Schilderung des Weinbaues, wie er hier und in der nächsten Umgebung als dem eigentlichen Mittelpunkte des Taubergrundes betrieben wird.

Im Ganzen genommen ist hier das ganze Verfahren und die ganze Behandlung der bei Werbach genauer beschriebenen ziemlich gleich, und unterscheidet sich nur dadurch, daß hier und in der Umgegend nur halbe Bogen angeschnitten werden, während man in den

Umgebungen von Werbach ganze Bogen macht. Sonst ist in der Anlage, ersten Erziehung, Schnitt, Sommerbehandlung, Beholzung, Rebsatz und Behandlung des Mostes alles ziemlich gleich. Ich werde deßhalb nur einige abweichende Punkte herausheben.

§. 282. Die Anlage mit Klee nach dem Aushauen ist wie zu Werbach. Hier wendet man zweierlei Pflanzen an, den Türkenklee **Hedysarum orobrichis** und den Monatsklee **Medicago sativa.** Ersterer bleibt nur 4 bis 5 Jahr, letzterer aber 7 bis 8 Jahre stehen.

§. 283. Das Rotten oder Wenden wie man es im Taubergrunde nennt, geschiehet ebenfalls nur 1½ Fuß tief, bekommt man aber noch etwas guten Boden so wird auch etwas tiefer gerottet, dieß macht man vom Boden abhängig, denn sobald man schlechten Boden bekommt, dann wird nicht mehr tiefer eingegraben. Hierin liegt gerade ein Hauptfehler, denn der sogenannte gute Boden ist der schon früher umgebrochene, und der schlechte ist der Urboden, der noch fest ist. Wenn man blos in den alten Bodenbereich wieder Reben pflanzt, ohne tiefer umzubrechen, und etwas neuen Urboden zu gewinnen, so erhält man immer eine Anlage der die nöthige Triebfähigkeit fehlt.

§. 284. Zum Setzen wird hier gleichfalls Blindholz von 2 bis 2½ Fuß Länge genommen, das man hier Gräslinge nennt, (in Lauda nennt man es Wingertswaare.) Beim Einlegen wird dasselbe mit dem Ziele um 4 Zoll gegen die senkrechte Stellung dem Berg zu vorgebogen wie Fig. 14 zeigt, und zwar aus dem Grunde, weil der frisch aufgelockerte Boden sich um ein Drittel Fuß am Berge herab senkt wodurch also hernach der Stock in eine ziemlich senkrechte Stellung kommt. Das Köpfchen muß ebenfalls einige Zolle unter der Bodenfläche stehen.

§. 285. Das hundert Gräslinge kostet 10 bis 12 kr.

§. 286. Die Entfernung der Rebstöcke wie zu Werbach.

§. 287. Die Erziehung bis zur Tragbarkeit ist der von

Werbach ganz gleich, es wird erst im vierten Jahre der Stock abgeworfen, während welcher Zeit immer Gemüße auf dem Boden gebauet wird, wozu man aber etwas Dünger bringt. Vom vierten bis zum siebenten Jahre läßt man theilweise Sturzel von 3 Augen und 1 bis 2 Wasserreben von 7 bis 8 Augen, die aber jedesmal frisch aus dem Kopfe getrieben haben müssen, weil man das vorjährige Holz wieder wegschneidet. Erst im achten Jahre werden Schenkel angezogen, und zwar 2 Schenkel und 2 Stürzel manchmal auch 3 Schenkel so daß ein vollkommen ausgebildeter Stock für Juuker wie Fig. 42 und von Oestreicher wie Fig. 22 aussieht. so daß statt ganzer Bogen nur schwache Halbbögen gebildet werden, Die Sturzeln sind dazu bestimmt jedes Jahr Tragreben nachzuziehen, weil man auf den alten Schenkeln selten gute Tragreben bekommt, daher diese fast jedes Jahr abgeworfen werden müssen.

**NB.** Bei beiden Zeichnungen denke man sich, daß der Stock innen hohl ist und die Reben nicht gekreuzt sind, wie es die Zeichnung andeutet, und was man auf dem Papier nicht so darstellen kann, sondern sie sind oben wenigstens 1 Fuß von einander entfernt, und die eine rechts die andere links gebogen. Dieß ist die im Taubergründe fast allgemein verbreitete Erziehung, und gehört theilweise zur Spiralerziehung besonders für Junker, weßhalb ich sie auch die zweischenkliche Spiralerziehung nenne. *)

§. 288. Wenn die Reben im Frühlinge geschnitten sind, so werden sie wie in Franken, an einen dicht an den Stock gesteckten Pfahl gebunden, dann erst wird der Boden in der letzten Hälfte des Mai mit dem Karste gehackt, nach diesem die Pfähle gesteckt, und darauf erst im Juni, wenn die Reben schon handlange Triebe hervorgeschoben haben, werden sie nieder gezogen, d. h. die Ruthen

---

*) Die in den zweiten Hefte bei Worms angegebene ist die dreischenkliche Spiralerziehung. In Franken oberhalb Würzburg giebt es auch eine vierschenkliche Spiralerziehung.

werden niedergedrückt, und mit etwas Stroh an die Pfähle gebunden. (Weiden werden keine gebraucht.) Bei dieser Arbeit sollen die vorderen Triebe der Regel nach eingezwickt werden, damit die hintern Triebe mehr Saftzufluß bekommen, dieß geschieht aber nicht oder nur höchst selten, auch sollen nach dem Blühen, wenn geheftet wird, der Geiz, nämlich die überflüßigen Kopfauswüchse, und die Achseltriebe etwas ausgebrochen werden, allein dieß geschieht alles nicht, oder nur unvollkommen. Man scheint kaum darüber nachdenken zu wollen, was dem Zwecke förderlich sey, daher sind auch die Baukosten von 8 bis 10 fl. so geringe, weil nachlässig dafür gearbeitet wird, und daher sind so viele Stöcke so krüppelhaft, weil man es nicht versteht, die Kräfte des Stockes zum Nutzen und Ertrag zusammen zu halten, sondern man verschleudert sie wie ein schlechter Haushälter seine Subsistenzmittel.

§. 289. Das Zerkleinern der Trauben wird mit dem Möster Fig. 17 und Fig. 18 vorgenommen. Wegen der Nähe der Weinberge, werden die Trauben ganz nach Hause getragen, und in den Scheunen gemostert. (In den nahe gelegenen Grünsfeld hat man Fässer zum Nachhausefahren, indem die Trauben vor dem Weinberge gemostert werden.) Sie werden baldmöglichst ausgepreßt, indem fast jeder Häcker *) seine eigene Kelter hat, die eine einschraubige hölzerne Presse ist.

§. 290. Der Rebsatz wie Werbach. Früher pflanzte man auch Riesling und Muskateller; da aber letztere ohne starke Schenkel nicht gerne tragen, und hier die Schenkel immer abgeworfen werden, so hat man sie wieder abgehen lassen.

§. 291. Die Beholzung ganz wie zu Werbach. Vorm Winter werden die Pfähle ausgezogen, und gewöhnlich auf die Reben gelegt, womit diese an den Boden gehalten werden. In Distelhausen dagegen werden die Pfähle auf große Haufen zusammen ge-

*) In der Volkssprache wird der Weingärtner Häcker genannt.

stellt, so daß alle Spitzen nach oben stehen; die Reben werden aber auch hier umgelegt, und mit Erde bedeckt.

§. 292. Die Bodenarbeiten wie zu Werbach.

§. 293. Das Düngen eben so, jedoch hier weniger auf der Oberfläche schon mehr in Gruben oberhalb dem Stocke. Man rechnet hierher auf 4 bis 5 Stöcke ein Mistbutte voll Dünger

§. 294. Der Verkaufspreiß der Weinberge ist ebenfalls gering. In dem schönen Herrenberg kostet der Morgen nur 100 fl., indem hier zu starke Feudallasten ruhen, z. B. der Morgen giebt jedes Jahr 1 Eimer Wein als Gült, während hier ohnehin wegen starker Abdachung und schlechter Bestockung der Ertrag gering ist. In besser tragbaren Stellen wird jedoch das Viertel noch mit 70 bis 80 fl. bezahlt.

§. 295. Der Tagelohn eines Häckers ist gewöhnlich 24 kr. ohne Kost und Trunk, beim Hacken aber erhält er 30 kr. nebst Brod und 1 Maaß Wein.

## Lauda,

§. 296. das dem Thale von Gerlachsheim gegenüber ist, liegt in einem schmalen Thaleinschnitte, der sich gegen Oberlauda hinaufzieht. Der Weinbau ist hier ebenfalls eine der bedeutendsten Beschäftigungen, und Weinhandel ist hier ein ansehnlicher Betrieb. Früher war es der Sitz eines Amtes, das aber nach Gerlachsheim verlegt worden ist. Feldbau, Weinbau und Weinhandel sind jetzt die Hauptbeschäftigungen der Einwohner.

§. 297. Die beste Lage von hier ist der Tauberberg auf der rechten Seite der Tauber mit süd-westlicher und westlicher Exposition und 12 bis 20 Grad Abdachung. Zunächst diesem ist der Schüdberg gegen Oberlauda eine vortreffliche Lage mit 20 Grad

Abdachung und südlicher Exposition. Geringere Lagen sind der Oehlberg und die Staig welche theils viel flacher theils gegen Osten liegen. Eine besondere Ausnahme machen die zunächst diesen gelegenen Küferweinberge welche in ganz tiefer Lage in einem sich gegen Nord=Ost neigenden flachen Kessel liegen, und einen guten Wein geben sollen.

§. 298. Die Erziehung und sonstige Verhältnisse sind dem von dem nahe gelegenen Gerlachsheim ganz gleich, daher ich hierüber nichts weiter sagen will. Eine kleine Ausnahme macht der Rebsatz, der zwar aus Junker und Oestreicher ebenfalls besteht, dem aber besonders der große Räuschling, der am Kaiserstuhl Klöpfer und bei Offenburg Rischling genannt wird, häufig beigegeben ist, und zwar am meisten im Oehlberge; ferner trifft man im Schüdberge welche eine sehr warme Lage ist auch öfter Rieslinge an, die hier ganz vortreffliches Gewürz bekommen. Dagegen trifft man hier weniger rothes Gewächs, und nur auf den Höhen, oder ganz hohen Weinlagen sind einige Weinberge mit schwarzen Trauben bepflanzt.

## Marbach.

§. 299. Wenn man von Gerlachsheim aus dessen nördliche Lagen, die mit dem Namen Elend und Kaltenberg bezeichnet sind, besucht, und überschreitet den Berg, an dessen Fuß genannte Weinberge sich befinden, so wird man mit einem Male durch eine imposante Weinlage überrascht, die man im Taubergrunde wenig oder nicht wohl ihres Gleichen antrifft. Es ist der sogenannte Berg von Marbach. Der Ort Marbach liegt nämlich in einem engen Thale, das eine Strecke hinter dem Dorfe durch quer herüberlaufende hohe Berge vor allen Ost= und Nordwinden geschützt ist. Die südliche Seite dieses tief eingeschnittenen Thales, die eine ziemliche Strecke in

gerader Richtung fortlauft, ist diese vortreffliche Weinlage die eigentliche Krone des Taubergrundes. Es ist ein wirklich ergreifender Anblick, eine solche steile Bergwand deren Abdachung von 25 bis 33 Grad wechselt, und die alle Erfordernisse zu einer günstigen Weinlage in sich vereinigt, von der Tiefe des Thales bis zu 400 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt zu sehen.

§. 300. Wohl ist hier zu bedauern, daß die Unvermögenheit der Orts-Einwohner es nicht erlaubt, diese herrliche Weinlage in besserem Stande und in besserer Cultur zu erhalten, denn es befinden sich an derselben viele Stellen die sehr arm an tragbaren Stöcken sind, und daher ihren Besitzern wenig Nutzen gewähren; allein wenn man anderseits wieder die Hindernisse beleuchtet, die einer besseren Handhabung entgegen stehen, so muß man das als fehlerhaft erkannte wieder entschuldigen.

§. 301 Erstlich das Uebel aller Uebel ist die schon erwähnte Unvermögenheit, sie entmuthigt und entkräftet den besten Willen, sie lähmt allen Entschluß zum Bessermachen, sie ist die Herzwurzel alles Uebels im Landbau. Zweitens der bedeutende Umfang und die Höhe des steilen Berges machen den Bau und das Zubringen von Besserungsmitteln äußerst beschwerlich, weil alles auf dem Rücken dahin getragen werden muß, und man nicht durch Fahrwege zukommen kann. Aus diesem Grunde sieht man an diesem Berge auch wenige ausgehauene Stücke, die etwa die Bestimmung zu einer neuen Anlage hätten; wird ein Stock abgehend oder hinfällig, so wird die Stelle durch einen Wurzelstock oder durch Einleger eingebußt oder verbußt (nachgebessert.)

§. 302. Denkt man sich, daß vor Jahrhunderten bei der ersten Anlage schon nicht tief gerottet wurde, daß in dieser Zeit der Regen manches Theil Erde schon abgepült hat an solch steilem Berge, was gewiß nicht durch Uebertragen mit Erde ersetzt worden ist, daß in diesem wenigen Bauboden inzwischen der gröste Theil der Stöcke nach und nach eingebessert wurde, (daher der unregelmäßige Stand der Rebstöcke) die oft kaum einen Fuß tief schon auf Felsen

sitzen und die noch obendrein in langen Jahren keine Nahrung durch Dünger oder Erde erhielten, die auf solchem Standpunkte alle Extreme von Hitze und Frost in ungünstigen Jahren schon zu erstehen hatten, denkt man sich dieß alles zusammen, so darf man sich nicht wundern, wenn der größte Theil der Rebstöcke in einem kümmerlichen untragbaren und hinfälligen Zustande sich befindet; denn es fehlen hier die zwei Elemente des Lebens, das eine Element zum Leben ist Geld, und das andere Element zum vegetiren ist Dünger.

§. 303. Der eben bezeichnete Berg zieht sich das Thal aufwärts gegen Hochstetten, es wird da, besonders am Felschberg viel rother Wein erzogen, zu Hochstetten aber selbst oder auf dessen Gemarkung wird dagegen mehrentheils weiser Wein erzogen.

§. 304. Der Rebsatz von Marbach und die Erziehung ist ganz dieselbe wie zu Gerlachsheim. Junker und Oestreicher schauen auch hier zu allen Fenstern heraus! — obgleich hier der Riesling vortrefflich gedeihen würde.

## Königshofen

§. 305. ist einer der bedeutendsten Weinorte des Taubergrundes. Seine Weinberge liegen theils links und theils rechts der Tauber. Seine vorzüglichsten Weinlagen sind auf der linken Tauberseite am Frauenberg und Kittwein mit 25 Grad und südlicher Exposition. (An der Kuppe steigt dieselbe bis zu 35 Grad.) Auf der rechten Tauberseite, ist der Blößberg die beste Lage die südwestlich auf 18 bis 20 Grad abgedacht ist.

§. 306. Rebsatz und Erziehung wie Gerlachsheim.

# Der Schüpfergrund.

§. 307. Vor Königshofen eröffnet sich ein großes weites Thal, das sich gegen Boxberg herabzieht, und von der Landstraße durchzogen wird, man nennt es den Schüpfergrund, als Seitenthal vom Taubergrund. In diesem Thale ist noch ziemlich Weinbau, der aber, je weiter er sich von der Tauber gegen Boxberg zu entfernt, an Quantität und Qualität abnimmt. Die Weine werden jedoch in der Regel noch zu den Tauberweinen gezählt.

§. 308. Die hauptsächlichen Weinorte des Schüpfergrundes sind Sachsenflur, Oberschüpf, Unterschüpf und Beckstein, woselbst allenthalben gleicher Rebsatz und gleiche Erziehung anzutreffen ist, daher ich auch in dieser Beziehung nichts Näheres anzugeben weiß, was einem des früher schon beschriebenen Karakters fremd wäre.

# Beckstein.

§. 309. Dieß liegt in einem Seitenthale des Schüpfergrundes, das sich kesselförmig um Beckstein herum bildet, jedoch dabei verschiedene Einbuchtungen hat, was wir bei der hier als bestanerkannten Lage, der Kleb genannt, mit etwa 25 Grad Abdachung sehen können. Die zweitbeste Lage mit südlicher Exposition ist die Lösche und auch die Kerbe, die alle sehr vor den Ostwinden geschützt sind.

§. 310. Im Allgemeinen möchte aber das Weingelände manchem seiner Nachbarn zurückstehen, obgleich es von manchen Seiten so sehr hervorgehoben wurde, denn es fehlen ihm die gleichförmige Expositionen, und das Weingebiet ist allzusehr zerrissen und eingebuchtet, auch wechseln die Abdachungen zu oft, was für die bessere Weinproduktion sehr nachtheilig ist, selbst das ganze Thal trägt nicht die zu einem günstigen Weinbau erforderlichen Cautelen an sich.

§. 311. Daß hier der Weinbau mit mehr Fleiß gehandhabt wird, als an manchen anderen Orten, dieß gibt sich auf den ersten Augenblick kund, da man hier weit weniger leere und stockarme Weinberge antrifft, als an manchen anderen Orten, auch die Ueppigkeit des Wuchses zeigt, daß mehr Nachbesserungen hier angewandt werden; allein die Erziehung, besonders aber die Sommerbehandlung ist hier ebenfalls mit denselben Gebrechen belastet, wie in der ganzen Umgebung, und es ist auch hier noch ein weites Feld zu Verbesserungen geöffnet.

## Mergentheim.

§. 312. Als ich bei meiner Bereisung des Tauberthals diese Stadt besuchte, fiel ein solcher unaufhörlicher Regen in Strömen herab, daß ich diesen interessanten Punkt für den Weinbau verlassen mußte, ohne nur im Stande seyn zu können, die Umgebung der Stadt flüchtig zu besuchen, ich mußte also unverrichteter Sache diesen Ort verlassen. Dem zufolge habe ich mich an ein sehr achtbares Mitglied des würtembergischen Weinbauvereins daselbst gewandt, welches die Güte hatte, mir eine Schilderung der dortigen Weinbauverhältnisse zu entwerfen. Da mich dieselbe recht sehr befriedigt hatte, so wollte ich aus ehrenden Gründen sie nicht ummodeln, sondern sie in treuer Abschrift hier wiedergeben. Sie lautet also:

§. 313. Mergentheim, das 635 Morgen Weinberge besitzt, liegt 8 Stunden vom Ursprung der Tauber, sowie 8 Stunden von Wertheim, allwo sie sich in den Main ergießt, somit in der Mitte des Tauberthals; der Wasserspiegel bei Mergentheim ist 597 würtembergische Fuß über dem Mittelmeere und die Temperatur nach koresp. Barometerbeobachtungen mit Würzburg und Heidelberg ÷ 8′ 148° mithin schon für den Weinbau etwas mißlich, daher in der Regel auch alles Feld, so mit dem Pflug gebaut werden kann, zu andern

Gegenständen der landwirthschaftlichen Haushaltung benützt wird. (Fall der Tauber bis Wertheim 204′). Eigentliche Weingärten gibt es nirgends im Tauberthale, nur die Bergabhänge, besonders wo die Mittagssonne recht wirken kann, werden mit Weinstöcken bis zu einer Höhe von circa 500 Fuß über die Tauberfläche angepflanzt, und nur die südlich gelegenen Weinberge geben vorzüglichen Wein (die süd-östlich oder süd-westlich gelegenen verhalten sich gegen sämmtliche Weinberge die südlich gelegen wie 1 zu 3.) Vorzüglichen Ruf und schnellen Absatz hat der weiße Wein zu Markelsheim, Mergentheim, Marbach und Gerlachsheim, und der rothe von Marbach, wo in allen vier Orten die Lage je südlich und die Abdachung so steil ist, daß je von 10 — 30 Fuß Mauern aufgeführt werden müssen.

Die vorherrschende Winde sind Westwinde, vorzügliche Lagen sind vor Nordwind geschützt, und die Bergrücken meist mit Laubwälder versehen.

§. 314. Der Boden ist bis Niklashausen Kalkmergel, der Untergrund der Muschelkalk, welcher leicht, an die Luft gebracht, verwittert; häufig, besonders der Tauber aufwärts, und in den Seitenthäler besteht der Boden meist aus Lehm, abwärts aus Leberkies — dem Mergel des bunten Sandsteins.

Da der Weinstock im laufenden Jahrhundert gar oft erfroren ist, so gibt es in Mergentheim und überhaupt im würtembergischen Tauberthale wenige Personen mehr, die sich ausschließlich vom Weinbau nähren — sogenannte Weingärtner — sondern jeder kauft sich einige Stück Feld, wodurch sie in Stand gesetzt wurden, eine Kuh, und mit dieser ihr Leben zu erhalten; hiedurch geschieht in der Regel von eigentlichen Weingärtnern gar nichts für ihre Weinberge, der Stock wird nur verjüngt, wenn er altershalber zu Grunde geht, Erden und Mist sehen solche Weinberge oft erst in Zwischenräumen von 14 — 20 Jahren, oft nie; besser und neuerdings mit den neuen Erfahrungen vereint, werden die Weinberge in guten Lagen behandelt, da solche in den Händen wohlhabenderer Leute sich befinden.

Der Weinstock wird alle 50 Jahre, wenn Nachlaß am Trieb

und Saamen bemerkt wird, erneuert, und zwar durch Einlegen von 2½ Schuh langen Schnittlingen, welche im fünften Jahre anfangen gehörig zu tragen. — Das Feld wird dabei 4 Fuß tief umgearbeitet, und mageres Feld zuerst etliche Jahre als Kleefeld benützt. Das Neubestocken geschieht gewöhnlich im März oder vor Winters — da spätere Anlage oft nur zu ¼ gedeiht, je nachdem es trockene oder nasse Witterung gibt, indem bei Mangel an Regen alles verdorrt. Wurzelreben werden nicht gern genommen, da solche nicht so kräftig gedeihen als Schnittlinge (Blindruthen). Erst seit zwei Jahren fing ich an, die Traubensorten je zeilweise zu setzen, und außer zwei weitern Weinbergen, wo seit zwei Jahren rein Riesling die Bestockung ist — wird alles unter einander gemischt gesetzt. Die Entfernung ist zu 3 Schuh von Stock zu Stock und 3½ Schuh die Zeil aufeinander. Die Schnittrebe wird nicht wie am Neckar, gerade abwärts eingelegt, sondern gebogen, so daß etwa 1½ Fuß aufwärts stehen, wie Fig 31 zeigt. Bessere Lagen werden mit circa zwei Theil Riesling, vier Theil Oesterreicher, 4 Theil Junker und etwas wenig Muskateller und Fleischtrauben besetzt, mittlere mit Oesterreicher und Junker, wo erstere vorherrschen. — Die Weinberge, wo rother Wein erzeugt wird, haben meist Grobschwarz, in schlechteren Lagen ist Süßroth die vorherrschende Traubensorte. Der Qualität nach schätzt man den Oesterreicher oben an, dann Junker, Riesling, und beim Rothen Süßroth vor Grobschwarz.

§. 315. Die Behandlung des Weinstockes ist folgende: Im April oder Ende März werden die Reben aus der Erde gezogen, geschnitten, kurz gehalten, auf Köpfe (Knoten) einem gesunden, höchstens 2 Schenkel, 2 Sturzel und 1 Wasserruthe, dann gepfählt und geheftet. 1 Stock bekommt 2 — 4 Pfähle, wenn verblüht, nachgepfählt und aufgebunden, dann gehackt im Mai, und im Juni oder Juli nochmals gehackt, oder wenn Unkraut da ist, dreimal im Sommer, beim Zeitigen die Triebe der Stöcke über 5 — 6 Zoll abgeschnitten und verfüttert, dann Herbsten, Pfahlausziehen, und zuletzt den Stock unter den Boden über Winter gebracht, nämlich die Reben auf den

Boden angezogen, und mit einer Lage Erde bedeckt. Daß der Schnitt jeder Art Trauben anderst ist, ist natürlich, z. B. Wasserschoße würden den Junker zu todt tragen lassen, Oesterreicher und Rothes mehr Schenkel, Bogenreben wurden hier öfters so wie die Art des Setzens und Schnittes wie bei Heilbronn vom Teutschorden versucht, und jedesmal 1804 und 1808 ging der Versuchsdistrikt zu Grunde, daher kein Privatmann — dadurch abgeschreckt — den Versuch bis jetzt erneuerte.

§. 316. Im Allgemeinen werden die Weinberge nicht fleißig gebaut, meist fehlt Dünger, da die Besitzer zu arm sind, und ihr weniger Dung nicht einmal auf ihre Güter langt, und Erde nur schwer zu bekommen ist; meist borgen sie ihr Brod auf den Herbst, und so bekommen sie beim Verkauf oft über ein Zehntel des Erlöses nicht in ihre Hände.*)

Die Zeit der Düngung ist beim Erdentragen vom Herbste bis in den April, beim Viehdünger im April, wo er beim ersten Hacken mit unter die Erde kommt; ich dünge jedes Jahr etwas, so daß ich in 6 Jahren herum komme, eben so Erden ꝛc. und bedarf pr. würtenbergischen Morgen 6 Wägen, die mit dem Hineintragen 30 fl. kosten. So stark düngen aber auch keine vier Besitzer. Die gewöhnliche Arbeit als Ausziehen, Schneiden, Heften, Pfählen, zweimal Hacken, Pfahlausziehen und Decken kostet per Morgen 15 fl. — es kommt mich somit der Morgen im Durchschnitt zu 25 — 30 fl. Unter die Erde, die in den Weinberg getragen wird, kommt der wellenförmige Kalkstein (Alberti trias Gebilde), wodurch die Hitze mehr gebunden, und da er nach und nach zerfällt, mehr Boden gewonnen wird.

§. 317. Mit anderen Produkten als Bäumen ꝛc. wird der

---

*) Dasselbe Verhältniß, wie bei dem wütemberger Weingärtner im Neckarthale. Siehe das 5te Heft „Kritische Beleuchtung der Weingärtner.“

Weinberg nicht gepflanzt, als von armen Leuten, die in der Noth in Neugesetztes Futterpflanzen setzen.

§. 318. Gegen den Frost wird außer dem Decken nichts angewendet, da wohl auch nichts — **probatum est**, z. B. Räuchern rc.

§. 319. Die Weinlese wird vor zu befürchtendem Frost nicht begonnen. Der Zehent ist auf 30 Jahre verpachtet, und werden hier für 466 Morgen 740 fl. gegeben.

Die Lese war

| Lesezeit. | weiß. Gewicht. | mittler. | Roth. bestes | Durchschnitts-Ertrag. Eimer. | Jmi. |
|---|---|---|---|---|---|
| 1829 d. 21. Okt. | | | | 11 | 4 |
| 1830 d. 16. „ | 82½ | 79—68 | 73 | 8 | — |
| 1831 d. 20. „ | 81 | 79—62 | 58 | 6 | — |
| 1832 d. 22. „ | 72 | 70—60 | 61 | 4 | — |
| 1833 d. 17. „ | 80 | 73 – 60 | 53 | 16 | — |
| 1834 d. 1. „ | 97 | 81—87 | 88 | 22 | — |
| 1835 d. 19. „ | 86 | 71—73 | 76 | 24 | — |

Anno 1828 war der Durchschnitts-Ertrag per Morgen 20 Eimer 14 Jmi.

Diese Tabelle bezieht sich auf die mir gehörige 6 Morgen Weinberg, welche in den besten Lagen liegen; das Gewicht des Mittlern und Rothen nahm ich von Haus-Nachbarsleuten und zwar jährlich von dem nämlichen Weinberg. Die Waage ist die vom Verein gestempelte (siehe Mittheilungen der Gesellschaft für Verbesserung des Weines in Würtemberg, 3te Lieferung Fol. 59) und die Temperatur stets 12° ÷ R.

Zu der Tabelle muß ich bemerken, daß 1834 leider ich abwesend, und man mit den anderen zu lesen anfing, wodurch die herrlichen Tage vom 1 — 22. Oktober für die Verbesserung des Weins nutzlos vorüber gingen. 1835 wurde bei mir erst am 30. Oktober angefangen, und der Ertrag ging, nahe an ein Drittel, durch den am 19. Juni bekannten Wolkenbruch zu Grunde.

Den 1827ger weißen habe ich ferner zu 150 fl. per Eimer, von 1834r 2 Eimer à 100 fl. verkauft; den 1835r zu 36 fl. im Herbste,

Der Mittelpreis war hier roth wie weiß 1834r 40 — 50 fl., 1835r 18 — 20 fl.

§. 320. Vom Absondern der Trauben ist hier noch keine Rede, und nur 4 Besitzer lassen solche tretten, sonst wird alles in großen 8 Imi-Bütten mit einem Stock verstampft, der unten drei abstehende Aeste hat. Jeder Weinbergsbesitzer hat eine eigene Kelter, wo er $1\frac{1}{2}$ Eimer aufschütten kann, die Konstruktion ist wie die im dritten Hefte, Tab. 1, Fig. 1 abgebildete und kosten hier höchstens 40 fl. neu zu machen, wornach sie über 100 Jahre gut zu gebrauchen ist. Dieß zur Notiz des Herrn Louis von Seegers Berechnung in besagter dritter Lieferung Fol. 80.

Ein Jeder mostet in der Nacht seine Lese und verkauft oder keltert seinen Wein süß ein, da jeder Besitzer Keller und Fäßer vorräthig auf mehrere Jahre hat. Wer nicht verkauft, der schenkt ihn gewöhnlich im März — August aus, wozu er das Recht hat.

§. 321. Der rothe Wein bleibt 8 — 10 Tage in mit Deckel versehenen oder auch nur mit Säcke zugelegten Butten stehen und wird täglich dreimal tüchtig mit dem Moster durcheinander gemostet. Ins Faß kommt gewöhnlich Vorlaß und Druck, doch wird er im Allgemeinen nicht stark ausgedrückt, da er nochmals benützt wird; es werden nämlich auf einen Säcker von circa $1\frac{1}{2}$ Eimer circa 6 Imi Wasser geschüttet, unter einander gethan, und wenn es gährt, gepreßt, was dem armen Mann sein Getränk im Sommer bei der Arbeit ist — wohlhabendere schütten statt Wasser ihren Apfelmost darauf, oder thun die Weinhefe im Frühjahr darunter — der Spund wird los darauf gelegt, und nach der Gährung fest zugemacht.

§. 322. Dieß wird das Meiste sein, was ich von hier sagen kann. Von Markelsheim abwärts fangen erst die weißen Weine an, Tauber aufwärts ist meist Rothes, wo sich besonders der Elgersheimer und Weikersheimer auszeichnet, und jährlich schnell zu hohen Preisen verkauftwird; weiter hinauf im sogenannten Vorbachthal in Laudenbach, Niederstetten ꝛc. gibt es jährlich eine Menge Wein, aber er kostet weit weniger, in der Regel ein Drittel gegen

Weickersheim und Elgersheim, da es meist süßrother ist, der als Most lieblich zu trinken, aber höchstens im dritten Jahr noch etwas Geist hat, dann wird er wie Wasser, mit Ausnahme guter Jahre. Das hier in Marbach und Gerlachsheim erzeugte Rothe wird als vorzüglich, gleich, meist vor dem Herbste, oder im Herbste verkauft, allein hier, wie abwärts, besonders im Schüpfergrund, Sachsenflur und Beckstein ist reich an rothem Gewächs, aber dunkelroth bleibt kein ächter Tauberwein über 4 Jahre; aller als Dunkelroth gekaufter alter Wein, ist gefärbt, indessen kommt es hier nicht ungewöhnlich vor, daß man den rothen Wein 2 — 4 Jahre auf der Hefe liegen läßt, ohne ihn abzuziehen. Solcher Wein behält aber immer einen rauhen Geschmack.

## Weickersheim

§. 323. ist ein bedeutender Weinort mit 512 Morgen Weinberge, welcher zwei verschiedene Weinlagen hat; die eine ist links der Tauber, und hat westliche Exposition, sie nennt sich Haardt und Fuchsbrunnen, die andere liegt rechts der Tauber, und dehnt sich an einem ziemlich hohen Berge aus, der theils östliche und theils südöstliche Exposition und 20 — 25 und 27 Grad Abdachung hat. Die besten Lagen nennen sich Dinkel, Brühele, Schmecker und Eichelsee. Erstere zwei liegen östlich, letztere zwei süd-östlich.

§. 324. Der Boden ist hier derselbe Kalkboden, wie an der ganzen Tauber bis Werbach hinunter.

§. 325. Die neuanzulegenden Weinberge werden hier sogleich nach dem Aushauen wieder mit Reben bepflanzt, selten wird vorher Klee eingepflanzt, und nur dann geschieht es, wenn dem Eigenthümer gerade die Mittel fehlen, einen Weinberg wenden zu lassen.

§. 326. Das Rotten oder Wenden wird im Spätjahre oder Frühjahre vorgenommen und geschieht mit dem Karst und der

Reuthaue. Hiebei wird der Boden wie im ganzen Taubergrunde, auch nur stark anderthalb Fuß tief umgebrochen, wobei aber jedesmal die Steine, welche größer als faustgroß sind, auf die Seite zu den Steinmauern getragen werden, wo sie von mehreren Jahrhunderten her aufgehäuft sind. Es befindet sich nämlich fast zwischen jedem Weinberge, manchmal auch nur zwischen mehreren eine bedeutende Anhäufung von Steinen und zwar von oben bis unten an den Fuß des Berges in einer Richtung, so daß oft mehrere hundert, ja wohl tausend Wägen voll Steine hier aufgehäuft sind, die man hier Steinmauern nennt.

§. 327. Das Setzen wird hier wie im ganzen Taubergrunde vorgenommen, die Reben werden nämlich eingewendet, d. h. beim Rotten oder Wenden, werden sie nach der Art eingelegt, wie es zu Werbach näher beschrieben wurde. Die Reben werden nämlich, wie dorten an ein starkes Ziel angelegt, ein Grübchen in den festen Boden gegraben, und dort die Rebe eingedrückt, damit sie eine Anke (Ankel) Fig. 31 a. bekommt. Keine fremde Erde wird dazu genommen.

Das untere Ende der Rebe steht demnach gegen den Berg. Das obere, oder das Köpfchen wird 3 auch 4 Zoll unter die neue Bodenfläche an dem Ziele angelegt, weil der Boden im Verlaufe des Jahres sich setzt.

§. 328. Nur eine Rebe wird, wie allenthalben, eingelegt.

§. 329. Die Setzrebe, hier Bogrebe genannt, wird aus dem vorjährigen Bogen genommen, so daß das Holz eigentlich zwei Jahre alt ist,*) man schneidet es aber besonders gerne aus jungen Weinbergen, und zwar in der Länge von 2 und 2½ Fuß. Das 100 wird mit 20—24 kr. bezahlt. Mit Wurzelreben wird nichts angelegt.

§. 330. Die Entfernung der Rebstöcke wird allgemein zu 3½ Fuß Entfernung ins Geviert angenommen. Die beiden End=

*) Dieser Gebrauch unterscheidet sich hier von der unteren Taubergegend, wo man nur einjährige Blindreben nimmt. Es werden also im ganzen Taubergrunde nirgends Wurzelreben genommen.

oder Grenzzeilen, zwischen welchen immer ein Grenzstein steht, müssen dieselbe Entfernung haben.

§. 331. Die Erziehung vom ersten bis zum achten Jahre ist fast dieselbe, wie an der ganzen Tauber. Ich will sie aber dennoch in Kürze wiederholen, so wie es mir an Ort und Stelle von den Sachverständigen angegeben wurde.

Bis zum vierten Frühjahre bleiben die Reben unbeschnitten stehen, dann werden sie an der Krone abgeschnitten, und die hervorwachsender Triebe werden an Pfähle angeheftet.

Im fünften Frühjahre wird alles wieder rein weggeschnitten, bis auf eine Ruthe von 5 — 6 Augen, die gewöhnlich wie eine Weide etwas gedreht wird, damit der Saft nicht zu sehr aufschieße. Kein Zapfen bleibt dabei. Dieser zieht zu viel die Säfte an, und es treiben dadurch zu wenig Augen aus dem Kopfe.

Im sechsten Frühjahre wird das vorjährige Rüthchen und alle Triebe rein weggeschnitten, und nur einige Zapfen von 2 Augen stehen gelassen.

Im siebenten Frühjahre wird aus einem der Zapfen eine Tragrebe angeschnitten, und ein neuer Zapfen von 3 — 4 Augen dabei stehen gelassen, wie Fig. 43 zeigt.

Im achten Frühjahre bekommt der Stock 2 Schenkel und 2 Sturzel oder Zapfen, und 3 Pfähle wie Fig. 44 versinnlicht, welche einen ausgebildeten Stock vorstellt, welcher mit allem Rechte zur 2schenklichen Spiralerziehung gehört.

§. 332. Die Sommerbehandlung, die weit zweckmäßiger als an der unteren Taubergegend geführt wird, ist hier folgende. Nach dem Schneiden wird ein Pfahl dem Stocke beigesteckt, woran die Reben geheftet werden, damit man gut Hacken kann. Nach diesem wird gehackt, und nach dem hacken werden erst die Pfähle ordentlich gesteckt, dabei aber nur mit den Händen eingedrückt. Erst dann, wenn die jungen Triebe 1 Fuß lang gewachsen sind, werden an den jungen Ruthen, die künftiges Jahr wieder abgeworfen werden, alle Augen verzwickt, an den älteren aber, die auf Schenkel

sitzen, werden zwei der besten hinteren Triebe nicht verzwickt, damit sie sich zu künftigen Tragreben ausbilden können, die anderen aber werden alle 1 Gleich über dem Saamen abgezwickt, die Auswüchse an den Schenkeln werden zugleich abgestreift, die Triebe aber, die aus dem Kopfe kommen, werden stehen gelassen. Nach diesem Geschäfte werden die Tragreben von einem Pfahl zum andern herübergebogen und mit Weiden angebunden, was man Niederziehen heißt, (an der untern Tauber wird alles mit Stroh gebunden). Die nicht verzwickte grüne Hölzer werden aber noch nicht aufgeheftet, dieses geschieht erst nach dem Blühen, wo alles ordentlich aufgeheftet wird. Zugleich zwickt man den Geitz (die Achseltriebe) von den früher verzwickten Trieben nochmal ab, worauf dann der Boden wieder aufgelockert und vom Unkraut gereiniget wird, was man Brechen nennt.

NB. Das ausgebrochene grüne Laub wird grün gefüttert, eben so auch auch Anfangs September, wo die Spitzen abgeschnitten werden, was man hier Abputzen nennt.

§. 333. Der allgemeine Rebsatz für den weißen Wein ist ebenfalls der Junker und Oesterreicher, für den rothen Wein der Süßschwarz oder Tauberschwarz. Man findet auch etwas Elbling und Muskateller eingemengt, aber keine Riesling, wofür auch das Klima nicht wohl passend wäre.

§. 334. Das Pressen der Trauben wird hier sogleich nach der Lese in den einschraubigen Keltern vorgenommen.

§. 335. Der Ertrag wird in guten Jahrgängen auf 10 — 12 Tauber-Eimer per Morgen angenommen. (Der Tauber-Eimer hat 60 badische Maaß à 48 Unzen.)

§. 336. Die Beholzung ist hier mit tannenen Pfählen, wovon das 100 30 — 36 kr. kostet. Gewöhnlich braucht man zu einem Stocke 3 Pfähle, sie werden vor Winter ausgezogen, und reihenweise auf die Reben gelegt. Da aber die Pfähle nicht zureichen, alle Reben niederdrücken zu können, so werden die bleibende Zwischenreihen mit Erde gedeckt.

§. 337. Die Bodenarbeiten sind hier auch einfach. Nur zweimal wird der Boden gebaut, einmal gehackt und einmal gebracht, beides mit dem Karst.

§. 338. Das vorherrschende Unkraut ist vor dem Hacken Mäusegras und Disteln, und nach dem Hacken Hedderich und Muß-Disteln.

§. 339. Das Düngen geschieht in Gruben hinter dem Stocke. Junge Weinberge werden im dritten und vierten Jahre schon gedüngt.

§. 340. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen bei Privatleuten 15 fl. (die Herrschaft zahlt aber nur 13 fl. —) wozu beim Hacken noch Wein gegeben wird; gewöhnlich aber wird Alles im Tagelohn gebaut.

§. 341. Der Tagelohn eines Häckers ist beim Hacken und Binden 36 kr. ohne Kost, beim Schneiden und Brechen nur 30 kr. Dazu erhält der Mann aber Morgens 7 Uhr für 2 kr. Weck und eine halbe Maaß Trunk, und um 4 Uhr dasselbe, dafür muß aber der Arbeiter Morgens um 4 Uhr anfangen, und um 8 Uhr aufhören.

§. 342. Eine löbliche Sitte ist hier beobachtet, nämlich daß der Arbeiter nicht Tabackrauchen darf. Dies sollte allgemein eingeführt sein, dann hätte man oft bessere Arbeiter. Mir ist nichts häßlicher anzusehen, als wenn der Mann, der eine schwere Arbeit zu verrichten hat, oft nicht weiß, wohin er den Kopf drehen soll, um dieß Werkzeug des Müssiggangs nicht zu beleidigen. Ich kann dieß gar nicht als einen Genuß betrachten, der den Arbeiter etwa für seine Anstrengung entschädigen könnte, denn nur in Ruhe kann eine Pfeife Taback Genuß geben, im Gegentheile, die Pfeife ist nur eine Störerin der Arbeit, ein Gegenstand und eine Veranlassung zu Unterbrechung, und reizt meistentheils zur Trinklust.

§. 343. Von Weickersheim zieht sich noch der Weinbau mehrere Stunden aufwärts längs der Tauber über Schäffersheim, Tauber-Röttersheim und Röttingen hinaus, bis nach Bieberöhre, Creglingen, Arritshofen u. a. m., wo fast

durchgehends rothe Weine aus dem Grobschwarz erzogen werden, nur an einigen Stellen, an den niederen Theilen der Berge wird weißer Wein gezogen.

Da diese Gegenden, die ohnehin gebirgig sind, schon etwas hoch liegen, so wird wohl am passendsten hier rother Wein erzogen, und zwar aus einer Traubensorte, die ziemlich früh reift, und auch im halbreifen Zustande weniger Säure und Zusammenziehendes hat, als der Burgunder, dem aber auch der Wein aus dieser Traube an Kraft und Feuer nicht gleich kommt. Seine vorzüglichsten Eigenschaften bestehen darin, daß der Rebstock außerordentlich fruchtbar ist, und zwar bei niederer Erziehung wie der Riesling und Oestereicher.

## Vergleichende Zusammenstellung

### sämmtlicher Weinbau-Verhältnisse des Main- und Taubergebietes in soweit ersteres hier beschrieben ist.

1) Der Boden von Klingenberg längs dem Maine bis nach Lengfurt so wie von Wertheim bis Niklashausen ist theils thonhaltiger Sandboden, theils sand- oder quarzhaltiger Thonboden von röthlicher Farbe. Das Unterlager davon ist der ältere Sandstein des Odenwaldes und Spessarts. Der Boden von Werbach bei Niklashausen bis zum letzten Weinorte des Tauberthales, so wie der von Würzburg ist ein kalkhaltiger Thon von gelblichgrauer Farbe mit viele Kalksteintrümmern untermengt. Das Unterlager ist der ältere Muschelkalk, der unmittelbar auf dem Sandsteine aufliegt.

2) Die Vorbereitung des Bodens Behufs der Verjüngung der Weinberge geschieht auf verschiedene Art. Im Klingenberg werden die einzelnen Terrassen, wie sie abgehend werden, nach Aufführung einer neuen Mauer 1½ Fuß tief ohne vorherige Vorbereitung gerottet. In Prodtzelten wird der Weinberg durch Ableger unterhalten und nur selten neu bestockt. In Wertheim bis gegen Lengfurt und Niklashausen werden die abgehenden Stöcke durch nachgesetzte Fechser ersetzt, was auch in den gewöhnlichen Weinbergen um Würzburg der Fall ist. Von Werbach bis gegen Mergentheim werden die abgehende Weinberge mit Klee bepflanzt, und längere Jahre damit belassen, bevor sie wieder mit Reben angepflanzt werden. Von Mergentheim bis in die obere Taubergegend wird wenig durch Kleepflanzung verjüngt, sondern nach dem Aushauen sogleich wieder angepflanzt, nachdem man den Boden anderthalb Fuß tief gewendet hat.

3) Das Rotten wird in der Regel, da wo es üblich ist, wegen dem felsigen Untergrund, nur anderthalb Fuß vorgenommen,

jedoch meist auch bei tieferem Boden nicht tiefer, außer nur bei der intelligenteren Klasse.

4) Die Anpflanzung geschieht von Klingenberg bis Prodtzelten mit Wurzelreben, die aus Schnitthölzern gezogen sind; von Wertheim bis Lengfurt und Niklashausen pflanzt man mit Fechsern, d. h. Wurzelreben, die durch Ableger vom Stocke gewonnen werden. In Würzburg werden alle verschiedenen Anpflanzungsmethoden ausgeführt, so daß kein bestimmter Karakter zu erkennen ist. Von Werbach bis Mergentheim werden Schnittlinge von 2 — 2½′ Länge, von Weickersheim bis zur oberen Tauber meist Bogreben, (das ist die Bogrebe vom vorigen Jahre) beim Rotten oder Wenden zugleich mit in den Boden gelegt, und zwar auf eine an Ort und Stelle näher beschriebene sonderbare Weise.

5) Die Erziehung ist in den Distrikten sehr verschieden, von Klingenberg bis nach Fechenbach ist Stockschnitt-Erziehung, und in den Gärten findet man die halbe Arkaden-Erziehung, bei Prodtzelten ist ein Zwittergebilde üblich, das ein Mittel zwischen Stockschnitt- und Halbbogen-Erziehung ist. Von Haßloch und Wertheim bis gegen Lengfurt, so wie von Wertheim gegen Niklashausen ist der Zapfenschnitt mit hohen Schenkeln eingeführt. In Würzburg ist vierschenkliche Bogenerziehung üblich, wobei an den Grenzen vierschenkliche Spiral-Erziehung, und in der neueren Zeit auf der Leiste und im Stein die vierschenkliche Halbbogen-Erziehung angebracht ist. Von Werbach bis Bischofsheim ist die zweischenkliche Bogen-Erziehung und von Gerlachsheim bis an die obere Tauber, so auch in Lengfurt die zweischenkliche Spiral-Erziehung üblich.

6) Der Rebsatz von Klingenberg ist weißer und schwarzer Riesling mit etwas Trollinger und Elbling. Bis über Großheubach bleibt der Riesling der dominirende Rebsatz, dem mehr oder weniger der Franke (Elbling) untermengt ist, und an den sich in neuerer Zeit sehr stark der Franzose (Ortlieber) anreihet. Bei Prodtzelten

nimmt der Riesling schon eine untergeordnete Stelle ein, welche sich über Wertheim hinaus und bis gegen Niklashausen immer verringert, wogegen der Elbling dominirend wird, und der Gutedel unter dem Namen Junker sich einmengt. Bei Lengfurt dominirt auch noch der Elbling, allein er wird sehr stark vom Junker und Oesterreicher (Sylvaner) begleitet, was ebenfalls der Fall in Würzburg ist, mit Ausnahme der Leiste und des Steins, wo in neuerer Zeit Riesling, Traminer, Ruländer und Burgunder meistens eingepflanzt wurden, von Werbach bis in das höhere Tauberthal sind Junker (Gutedel) und Oesterreicher (Sylvaner) der dominirende Rebsatz, dem noch an manchen Orten vielfach der Kristaller (Elbling) beigemischt ist; ausnahmsweise trifft man auch bei Lauda den großen Räuschling sehr verbreitet. Der rothe Wein, der im Taubergrunde ziemlich häufig, besonders auf den höher gelegenen Orten und Gegenden namentlich an der oberen Tauber gewonnen wird, kommt von einer schwarzen Traube, die der dortigen Gegend eigenthümlich ist, daher sie auch allgemein Tauberschwarz oder Grobschwarz genannt wird; diesen begleitet jedoch selten der Süßroth auch Süßschwarz genannt, welcher eine etwas früher reifende Traube ist. Die übrige Traubensorten sind daselbst nur als Seltenheiten anzutreffen mit Ausnahme einiger neueren Anlagen, namentlich der in Gerlachsheim.

Die Beholzung ist auf dem ganzen hier beschriebenen Distrikt, überall mit Pfählen von 5 und 6 Fuß Länge, von Klingenberg bis Lengfurt hat man meistens eichene, vermöge der Nähe des Spessarts, in Würzburg und im Taubergrund hat man meist tannene, und weniger eichene Pfähle.

# Verzeichniß

über den Flächengehalt der Weinberge in den Orten des ehemaligen Main- und Tauberkreises.

| | Morgen. |
|---|---|
| **Amt Adelsheim.** | |
| Osterburken . . . . | 4 |
| Ruchsen . . . . . . | 79 |
| Sennfeld . . . . . | 15 |
| Sindolsheim . . . . | $2\frac{1}{2}$ |
| Widdern . . . . . | 195 |
| Adelsheim . . . . . | $2\frac{5}{8}$ |
| | $298\frac{1}{8}$ |
| **Amt Boxberg.** | |
| Angelthürn . . . . | 7 |
| Boppstadt . . . . . | 24 |
| Boxberg . . . . . | 70 |
| Dainbach . . . . . | 180 |
| Epplingen . . . . . | 56 |
| Kupprichhausen . . . | 32 |
| Lengenrieden . . . . | 120 |
| Oberschüpf . . . . . | 475 |
| Sachsenflur . . . . | 325 |
| Schweigern . . . . | 475 |
| Uiffingen . . . . . | 150 |
| Unterschüpf . . . . | 360 |
| Wölchingen . . . . | 85 |
| | 2359 |
| **Amt Buchen.** | |
| Altheim . . . . . . | 5 |
| Bödigheim . . . . . | 12 |
| | 17 |

| | Morgen. |
|---|---|
| Uebertrag | 17 |
| Götzingen . . . . . | 15 |
| Rinschheim . . . . | 35 |
| | 67 |
| **Amt Gerlachsheim.** | |
| Beckstein . . . . . | 400 |
| Distelhausen . . . . | 400 |
| Edelfingen . . . . . | 130 |
| Gerlachsheim . . . . | 700 |
| Grünsfeld . . . . . | 800 |
| Grünsfeldhausen . . . | 51 |
| Heckfeld . . . . . . | 40 |
| Ilmspan . . . . . . | 50 |
| Königshofen . . . . | 1200 |
| Krensheim . . . . . | 90 |
| Kützbrunn . . . . . | 80 |
| Lauda . . . . . . | 1000 |
| Marbach . . . . . . | 140 |
| Messelhausen . . . . | 55 |
| Oberballbach . . . . | 100 |
| Oberlauda . . . . . | 350 |
| Paimar . . . . . . | 90 |
| Poppenhausen . . . . | 4 |
| Unterballbach . . . . | 502 |
| Vilchband . . . . . | 50 |
| Zimmern . . . . . | 170 |
| | 6402 |

Bayerische
Staatsbibliothek
München

### Amt Krautheim.

| | Morgen. |
|---|---|
| Assamstadt | 15 |
| Gommersdorf | 160 |
| Klepsau | 120 |
| Krautheim | 80 |
| Winzenhofen | 60 |
| Horrenbach | 26 |
| | 461 |

### Amt Tauberbischofsheim.

| | |
|---|---|
| Bischofsheim | 600 |
| Brunnthal | 50 |
| Dienstadt | 140 |
| Dittigheim | 510 |
| Dittwar | 320 |
| Eiersheim | 230 |
| Großrinderfeld | 150 |
| Hochhausen | 900 |
| Impfingen | 600 |
| Königheim | 600 |
| Külsheim | 104 |
| Uissigheim | 240 |
| Wenkheim | 220 |
| Werbach | 432 |
| Werbachhausen | 130 |
| | 5451 |

### Amt Walldürn.

| | Morgen |
|---|---|
| Bretzingen | 40 |
| Hardheim mit 2 Weilern | 52 |
| Höpfingen | 8 |
| Pülfringen | 6 |
| Schweinberg | 90 |
| Waldstetten | 30 |
| | 226 |

### Amt Wertheim.

| | |
|---|---|
| Bettingen | 90 |
| Boxthal | 4½ |
| Dertingen | 450 |
| Dietenhan | 18 |
| Dörlesberg | 30 |
| Eichel | 10 |
| Freudenberg | 40 |
| Gamburg | 360 |
| Höhefeld | 133 |
| Kembach | 100 |
| Lindelbach | 180 |
| Nicklashausen | 271 |
| Reicholzheim | 190 |
| Sachsenhausen | 7 |
| Urphar | 6 |
| Vockenroth | 57 |
| Waldenhausen | 157 |
| Wertheim | 300 |
| | 2403½ |

**NB.** Das Verzeichniß der Reborte des würtembergischen Antheils findet man im fünften Hefte unter „Oberamt Mergentheim" Seite 198.

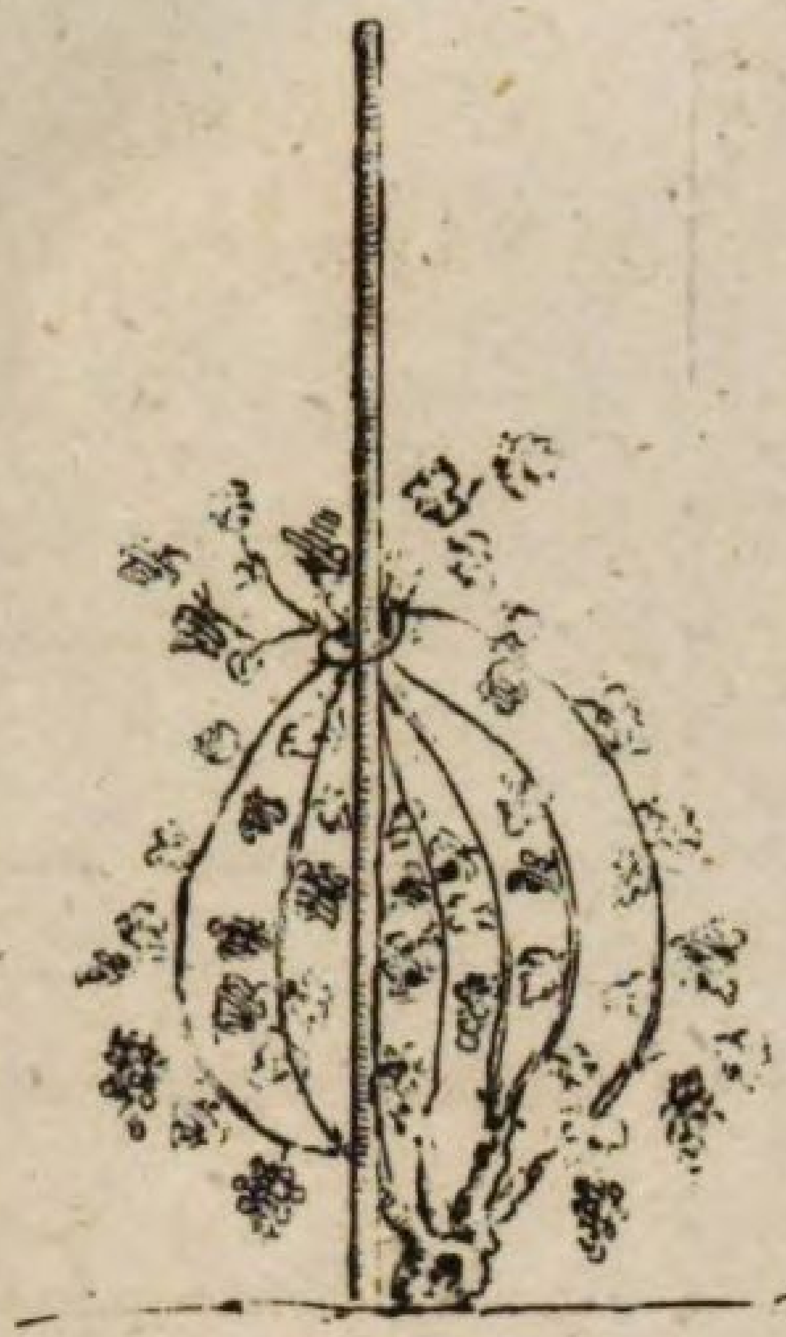
Bayerische Staatsbibliothek München

# Verzeichniß der Figuren.

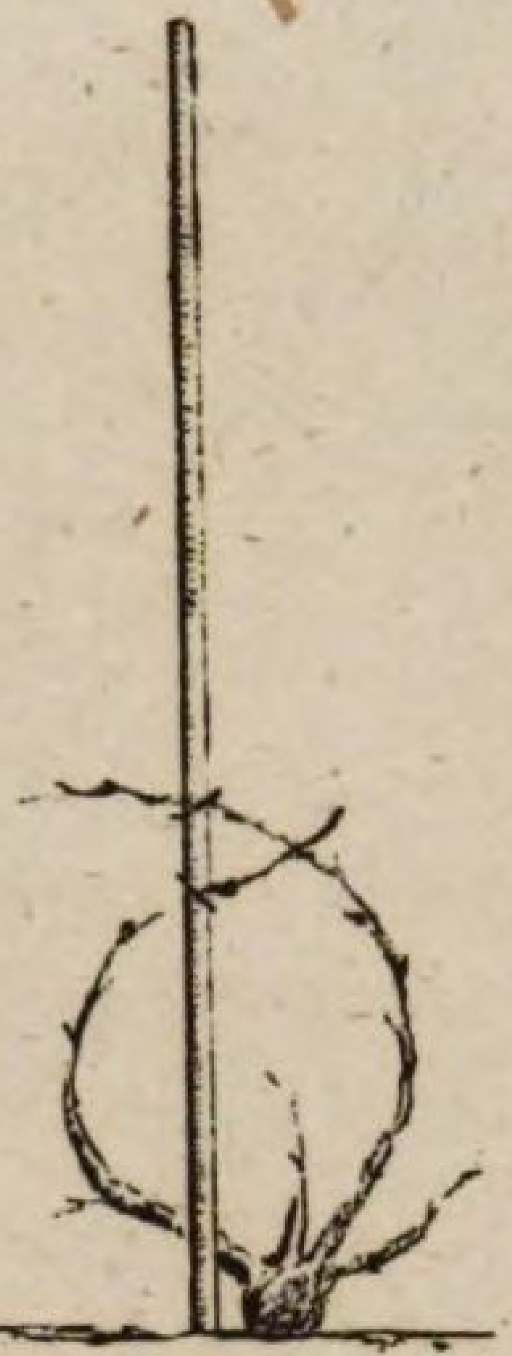

| Fig. | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Stockschnitt=Erziehung | siehe | Paragraph | 16 |
| 2. | " " mit 2 Halbbogen | " | " | 16 |
| 3. | Trauben=Stämpfel | " | " | 23 |
| 4. | Keltermesser | " | " | 24 |
| 5. | Karst | " | " | 27 |
| 6. | Schildlauben=Erziehung | " | " | 35 |
| 7. | Dieselbe mit Winkelschnitt | " | " | 36 |
| 8. | Eine Ketze | " | " | 53 |
| 9. | Kammerlatten=Erziehung | " | " | 66 |
| 10. 11. 12. | Bastarde der Strekreben=Erziehung | " | " | 83 |
| 13. | Bastarde der Halbbogen=Erziehung | " | " | 83 |
| 14. 15. | Zapfenschnitt mit hohen Schenkeln | " | " | 107 |
| 16. | Ein Rebenbeil | " | " | 114 |
| 17. | Ein Möster | " | " | 117 |
| 18. | " " | " | " | 117 |
| 19. | Karst | " | " | 119 |
| 20. | Breite Haue | " | " | 119 |
| 21. | Ein Fechser | " | " | 128 |
| 22. | Ein Bastard der Spiral=Erziehung | " | " | 136 |
| 23. | Eine Ketze | " | " | 137 |

| Fig. | | | |
|---|---|---|---|
| 24. | Geiß | siehe Paragraph | 139 |
| 25. | Pfahlhaufen | ″ ″ | 139 |
| 26. | Bietmesser | ″ ″ | 141 |
| 27. | Vierschenklige Halbbogen=Erziehung | ″ ″ | 158 |
| 28. | Karst | ″ ″ | 181 |
| 29. | Vierschenklige Bogen=Erziehung | ″ ″ | 186 |
| 30. | Schlaghaue | ″ ″ | 202 |
| 31. | Eine Setzrebe | ″ ″ | 241 |
| 32. | Eine Raumhacke | ″ ″ | 246 |
| 33. | Zweischenklige Bogen=Erziehung | ″ ″ | 250 |
| 34. | ″ | ″ ″ | ″ |
| 35. | ″ | ″ ″ | 252 |
| 36. | Eine breite Haue | ″ ″ | 254 |
| 37. | Ein Pfahlesel | ″ ″ | 259 |
| 38. | Karst | ″ ″ | 261 |
| 39. | Ketze | ″ ″ | 261 |
| 40. | Ein Schinken | ″ ″ | 262 |
| 41. | ″ ″ | ″ ″ | 269 |
| 42. | Eine zweischenklige Spiral=Erziehung | ″ ″ | 287 |
| 43. | ″ ″ | ″ ″ | 331 |
| 44. | ″ ″ | ″ ″ | 331 |

1.

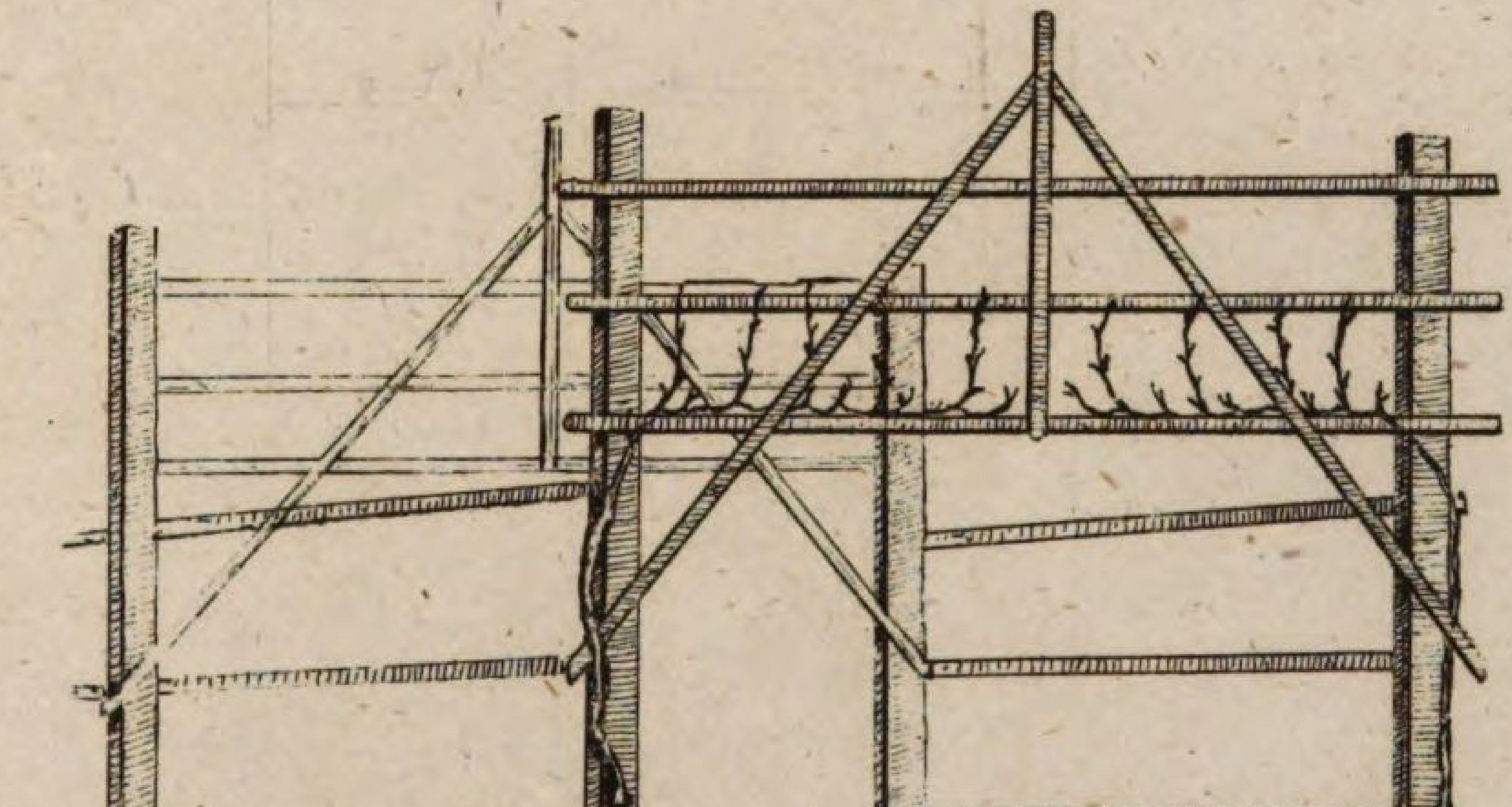


2.



3.

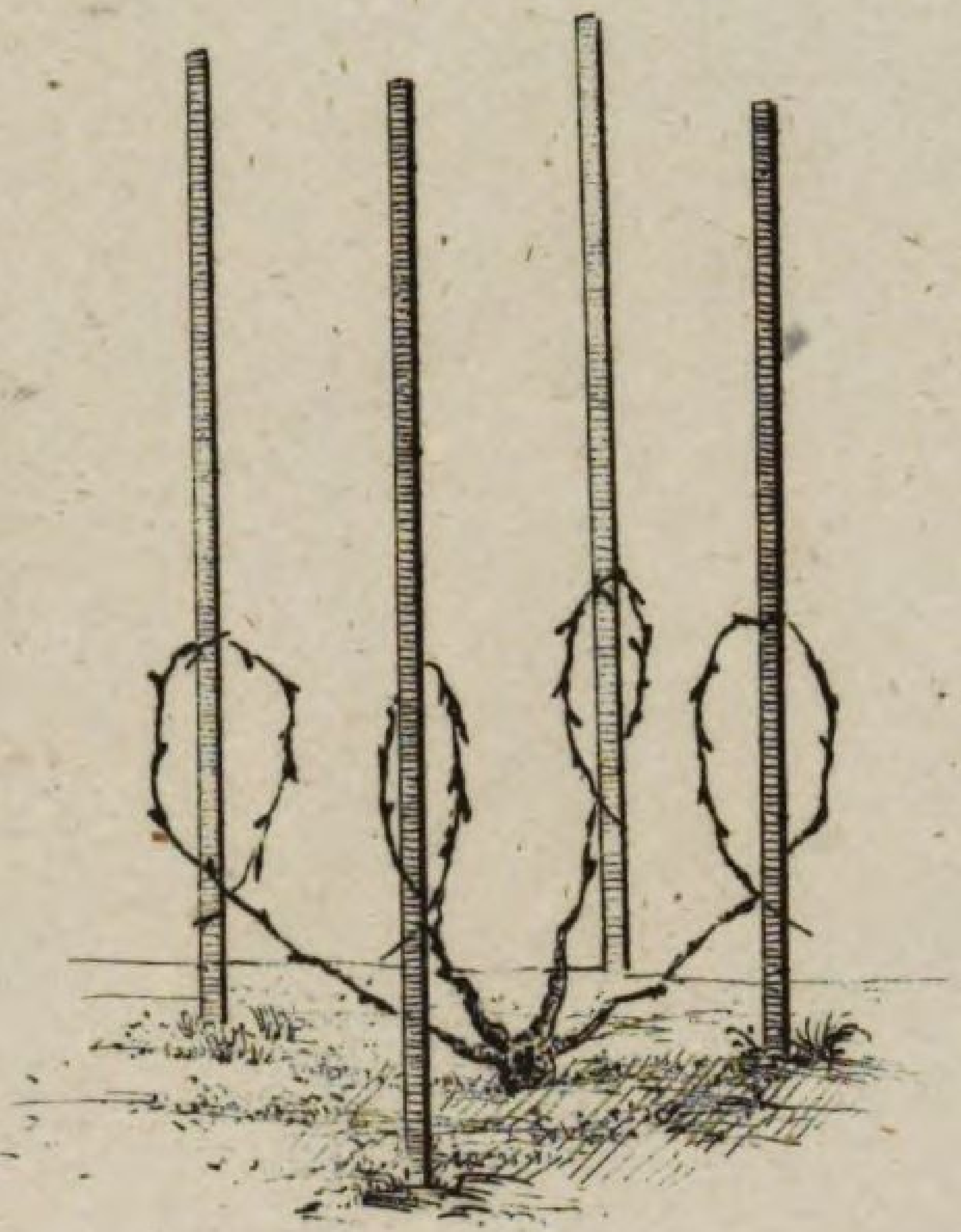
7.



Bayerische
Staatsbibliothek
München

22.

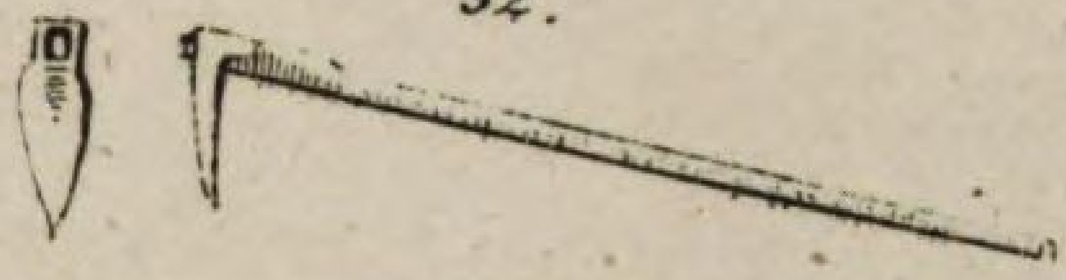
29.



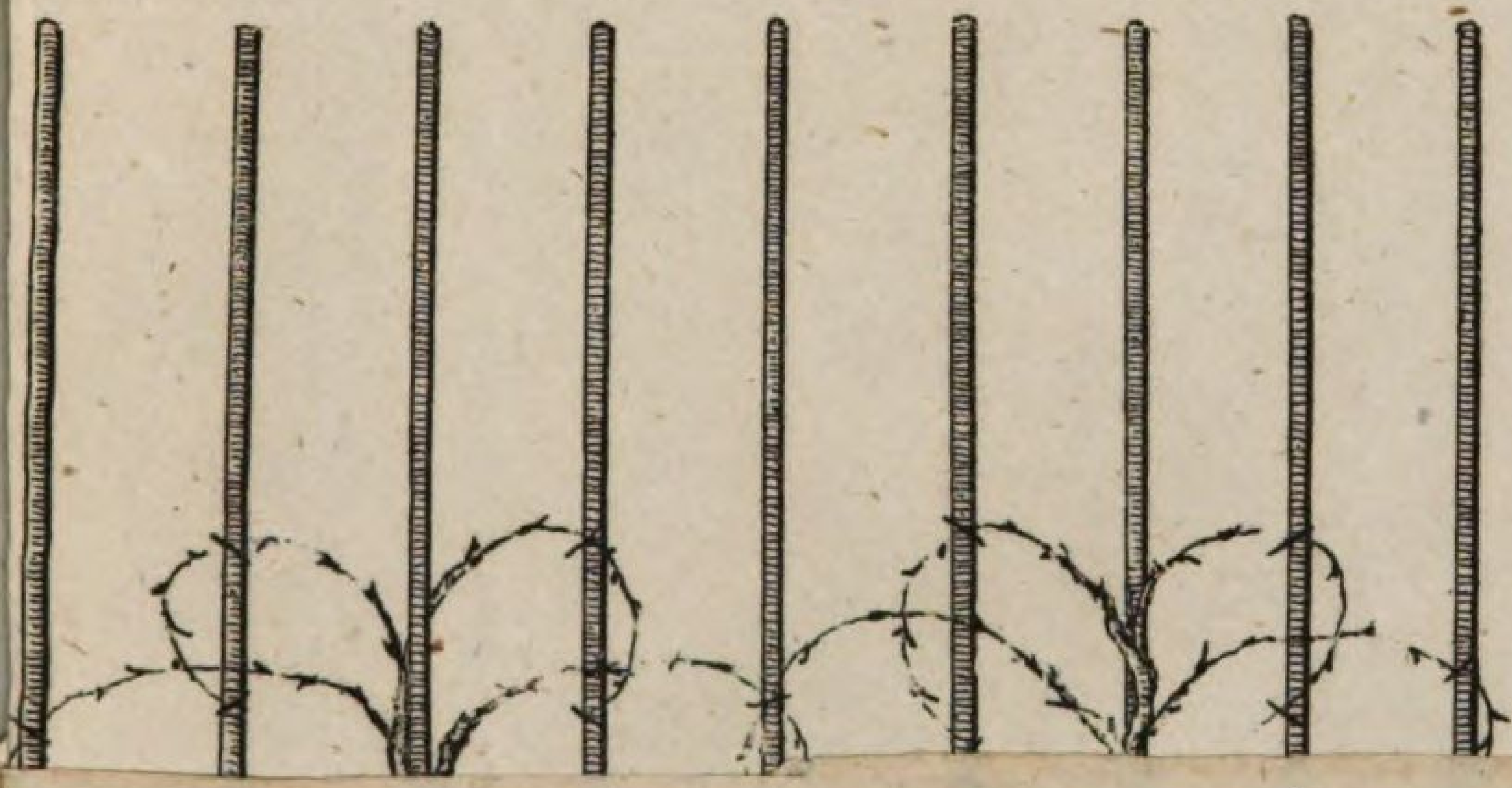
30.

31.

32.



27.



Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bronner, Johann Philipp,

Der Weinbau in Süd-Deutschland

Bd.: 6

Heidelberg 1839

Oecon. 336 m-4/6
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294437-6